BRINKMANN®

SMOKE 'N PIT®

OWNER'S MANUAL
ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
MANUAL DEL PROPIETARIO
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS MATERIALES.

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.



IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE.
THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠
IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.
WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!
⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY
BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

- Only use this grill on a hard, level, non-combustible, stable surface (concrete, ground, etc.) capable of supporting the weight of the grill. Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- DO NOT use grill without charcoal tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal tray while tray contains hot coal.
- Proper clearance of 10 feet between the grill and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when grill is in use. Do not place grill under a roof overhang or other enclosed area.
- For outdoor use only. Do not operate grill indoors or in an enclosed area.
- For household use only. Do not use this grill for other than its intended purpose.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read manufacturer’s warnings and instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to the use of their product. Store charcoal lighting fluid safely away from grill.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn with grill lid and doors open until covered with a light ash (approximately 20 minutes). This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash fire or explosion when lid is opened.
- Only use charcoal chimney starter if starting fire in second section after 1st fire is already burning. Lighter fluid may ignite from heat causing flash fire. Otherwise, fires must be started in both cooking chambers at the same time.
- Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products could cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.
- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.
- Place grill in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when grill is in use.
- Do not leave grill unattended when in use.
- When adding charcoal and/or wood, use extreme caution and follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
- Do not store or use grill near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- Do not store lighter fluid or other flammable liquids or material under the grill.
- Use caution when adjusting charcoal grate height. Handle may be hot when in use.
- Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

  Grill is hot when in use. To avoid burns:
  - DO NOT attempt to move the grill.
  - Brace grill so the unit does not accidentally move.
  - Wear protective gloves or oven mitts.
  - DO NOT touch any hot grill surfaces.
  - DO NOT wear loose clothing or allow hair to come in contact with grill.

⚠ WARNING

- Check grease level in tin can often and empty or change when ⅓/¼ full. Use extreme caution as the smoker, tin can and its contents will be hot.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen close lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the lid, keep hands, face and body a safe distance from hot steam and flame flare-ups.
- Never place more than 15 pounds on front shelf. Do not lean on the front shelf.
- Do not exceed a temperature of 400°F. Do not allow charcoal and/or wood to rest on the walls of grill. Doing so will greatly reduce the life of the metal and finish of your grill.
- Use caution when assembling and operating your grill to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts. Use caution when reaching into or under grill.
- When opening lid, make sure it is pushed all the way open. If lid is not fully open, it could fall back to a closed position and cause bodily injury.
- In windy weather, place grill in an outdoor area that is protected from the wind.
- Close lid, doors and smoke stack to suffocate flame.
- Never leave coals and ashes in grill unattended. Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from grill. Use caution to protect yourself and property. Carefully place remaining coals and ashes in a non-combustible metal container and saturate completely with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around grill to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- After each use, clean the grill thoroughly and apply a light coat of vegetable oil to interior to prevent rusting. Cover the grill to protect it from excessive rusting.
- Use caution when lifting or moving grill to prevent strains and back injuries.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Store the grill out of reach of children and in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service grill other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety” and “Proper Care & Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Remove all stickers and labels before first use.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN OPERATING YOUR GRILL.

FAILURE TO ADHERE TO SAFETY WARNING AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

We recommend two people work together when assembling this unit.

The following tools are required to assemble this Smoke'N Pit:

- Pliers
- Phillips & Flathead Screwdrivers
- Adjustable Wrench

PARTS LIST - Smoke'N Pit:

① 2 Handle Coils
② 2 Handle Axles
③ 4 Handle Stands
④ 1 Temperature Gauge Seat
⑤ 1 Temperature Gauge
⑥ 1 Smokestack Damper
⑦ 1 Smokestack Damper Assembly
⑧ 1 Grill Lid
⑨ 1 Warming Rack
⑩ 3 Cooking Grills
⑪ 2 Charcoal Grate Adjusters
⑫ 1 Charcoal Grate
⑬ 1 Charcoal Tray
⑭ 1 Grill Base
⑮ 1 Front Shelf
⑯ 2 Front Table Supports
⑰ 2 Right Legs
⑱ 2 Leg Braces
⑲ 1 Grease Cup Holder
⑳ 2 Wheels
㉑ 1 Axle
㉒ 1 Shelf
㉓ 2 Left Legs
㉔ 1 Firebox Support
㉕ 1 Firebox Base
㉖ 1 Firebox Air Shutter
㉗ 1 Firebox Door
㉘ 1 Firebox Door Latch
㉙ 1 Firebox Door Hinge
㉚ 1 Firebox Charcoal Grate
㉛ 2 Firebox Cooking Grills
㉜ 1 Side Handle
㉝ 1 Firebox Lid
㉞ 1 Firebox Lid Stop

CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

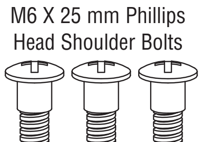
This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.

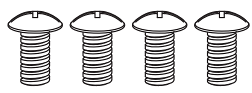
Parts Bag Contents

3	M6 X 25 mm Phillips Head Shoulder Bolts	4	Cotter Pins
4	M6 X 12 mm Phillips Head Bolts	1	M6 X Cap Nut
58	M5 X 12 mm Phillips Head Bolts	1	M6 Spring
1	M5 X 10 mm Phillips Head Shoulder Bolt	2	M10 Flat Washers
25	M5 Hexagonal Nuts	2	M10 Hexagonal Nuts

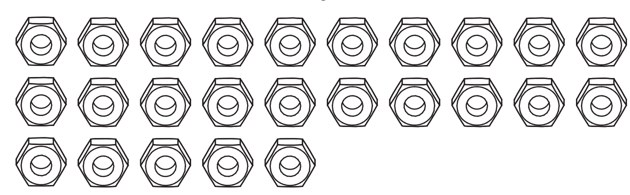
M6 X 25 mm Phillips Head Shoulder Bolts



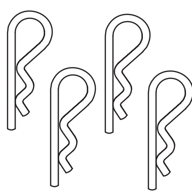
M6 X 12 mm Phillips Head Bolts



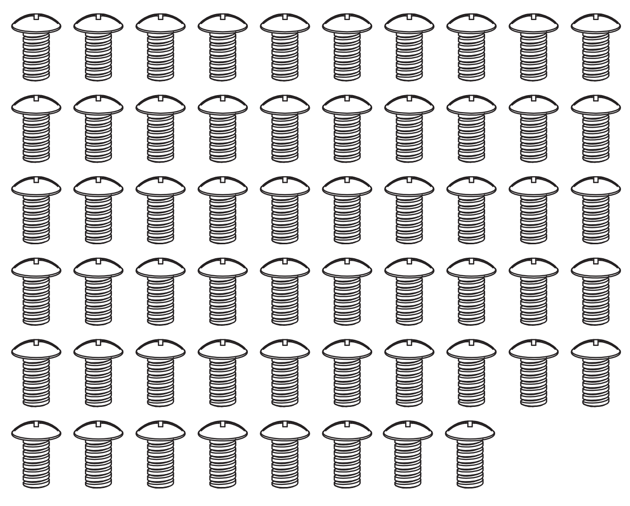
M5 Hexagonal Nuts



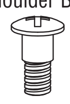
Cotter Pins



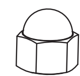
M5 X 12 mm Phillips Head Bolts



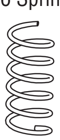
M5 X 10 mm Phillips Head Shoulder Bolt



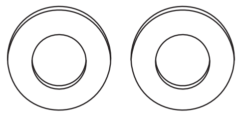
M6 Cap Nut



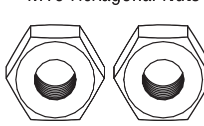
M6 Spring



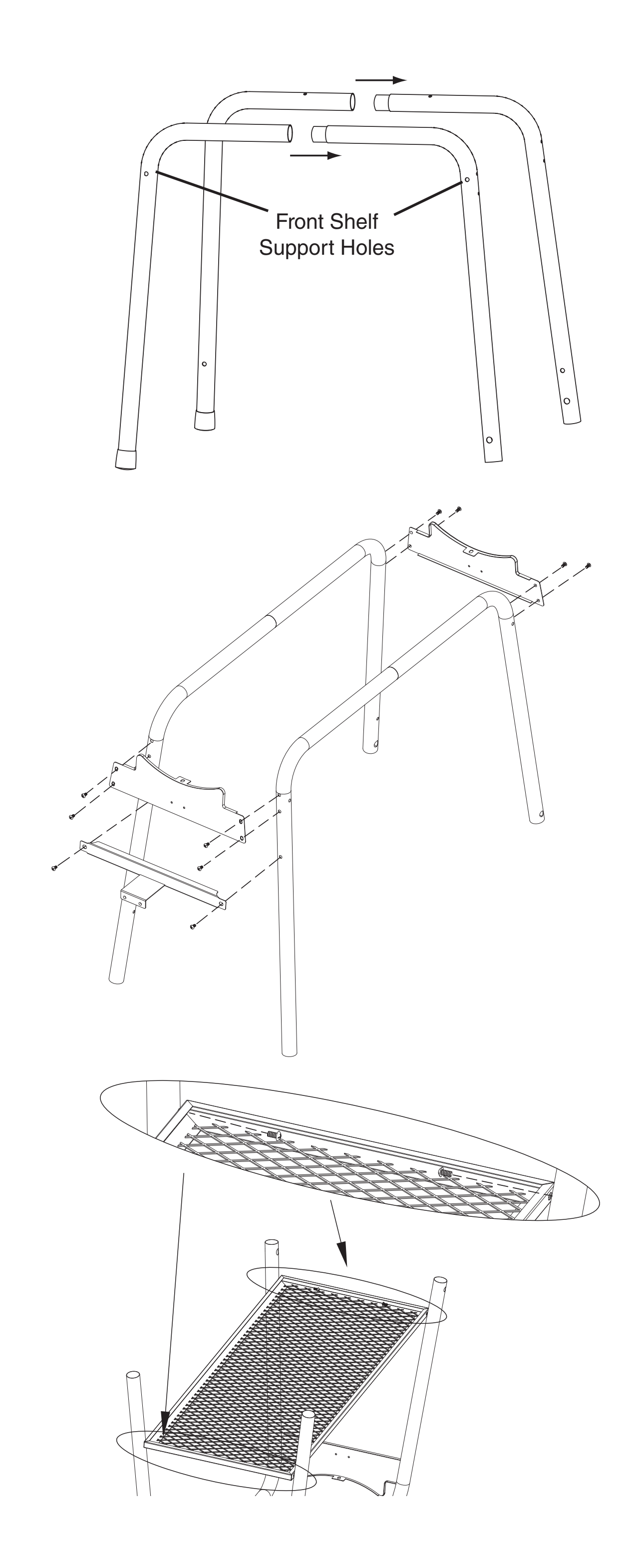
M10 Flat Washers



M10 Hexagonal Nuts



Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your grill together. Lay cardboard down to protect grill finish and assembly area. Turn the grill on its side to begin assembly.



Step 1

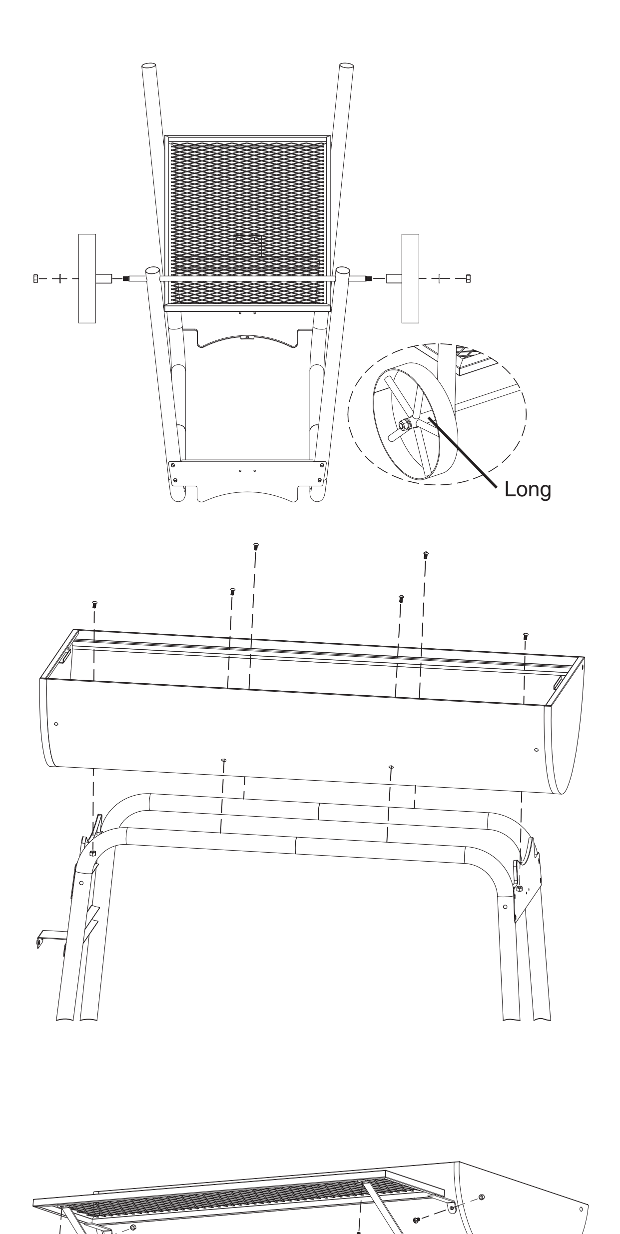
Connect right and left legs together (2 pairs). Front pair legs will have two extra holes for front shelf supports as illustrated.

Step 2

Install leg braces with support flange towards center of grill onto the legs using eight M5 x 12 mm Phillips head bolts. Do not tighten until Step 5 in completed. Next, install firebox support bracket onto the holes on the left legs using two M5 x 12 mm Phillips head bolts. Do not tighten until Step 5 in completed.

Step 3

Attach the shelf to the legs using four M5 ×12 mm Phillips head bolts as illustrated.





Step 4

Put axle through the holes on the right legs and install the wheels using two M10 flat washers and two M10 nuts as illustrated.

Step 5

Install grill base with firebox opening towards left side on top of the legs using four M5 x 12 mm Phillips head bolts. Install two M5 x 12 mm Phillips head bolts and M5 nuts thru grill base and leg braces.

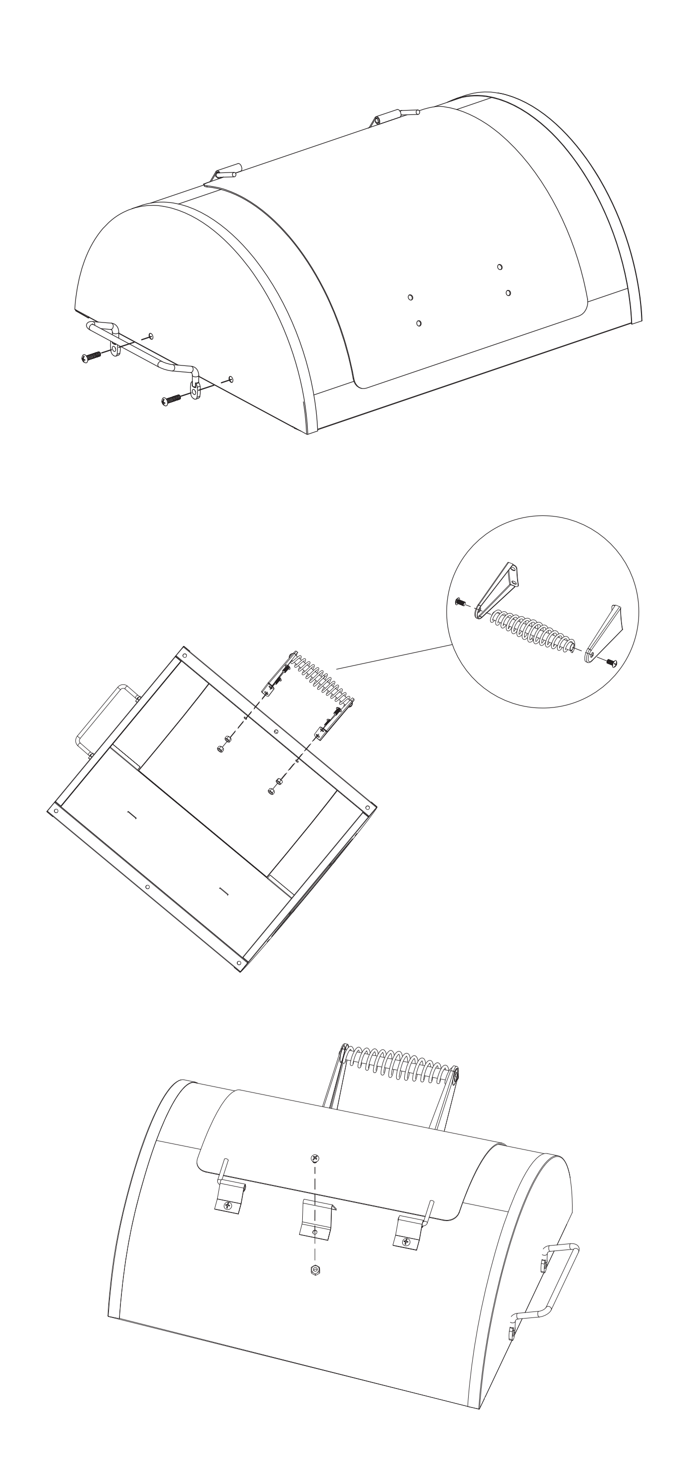
NOTE: Now tighten all screws in Steps 1 thru Step 5.

Step 6

Attach front shelf to front of grill base using two M5 x 12 mm Phillips head bolts and M5 nuts. Attach table supports with slotted holes towards front shelf using four M5 x 12 mm Phillips head bolts.

Step 7

Attach side handle onto firebox lid using two M5 x 12 mm Phillips head bolts and two M5 nuts.

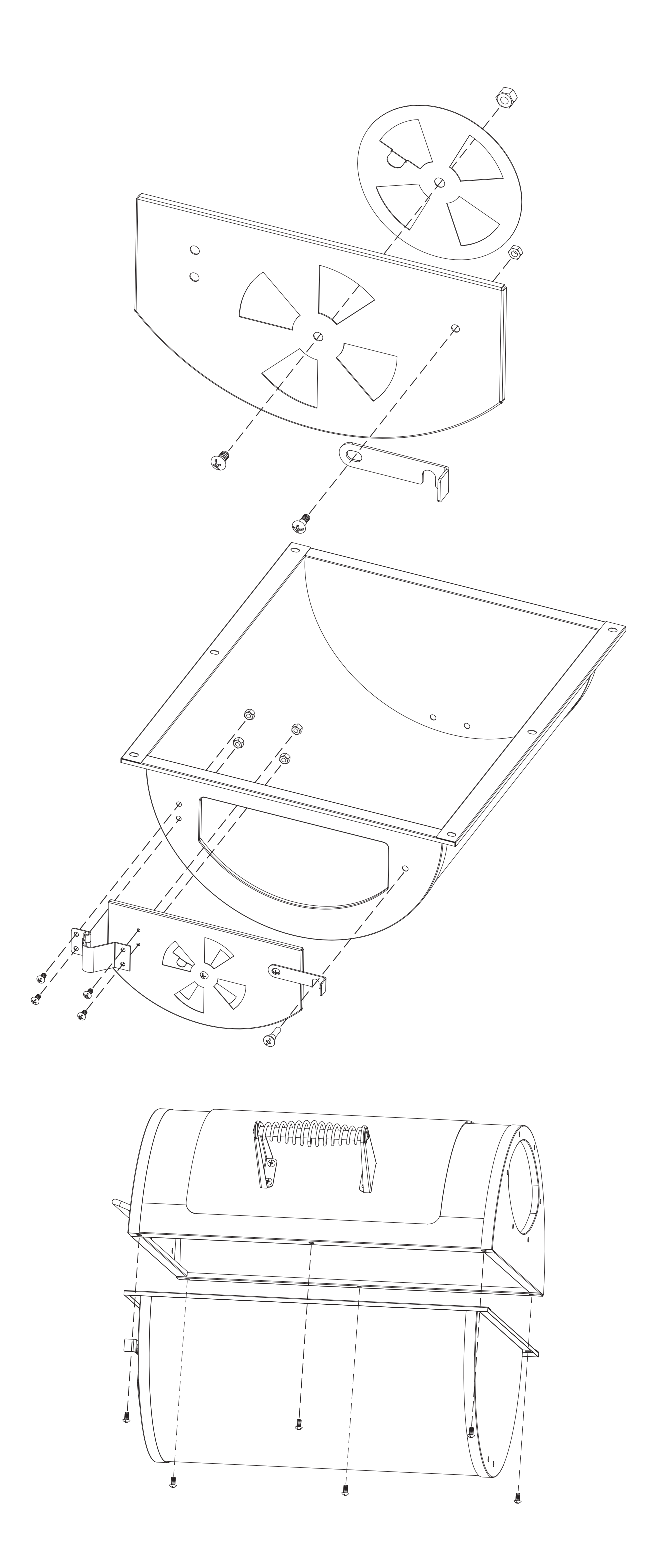


Step 8

Install the handle coil, handle axle and handle stands using two M6 × 12 mm Phillips head bolts. Secure the handle assembly to firebox lid using four M5 × 12 mm Phillips head bolts and four M5 nuts as illustrated.

Step 9

Attach firebox lid stop using one M5 x 12 mm Phillips head bolt and M5 nut.



Step 10

Attach air shutter onto firebox door using one M5 x 12 mm Phillips head bolt and M5 nut. Do not over tighten air shutter, air shutter should move freely.

Attach door latch using one M5 x 10 mm Phillips head shoulder bolt and M5 nut as illustrated.

Step 11

Connect firebox door hinge to the outside of door and firebox base using four M5 x 12 mm Phillips head bolts and M5 nuts.

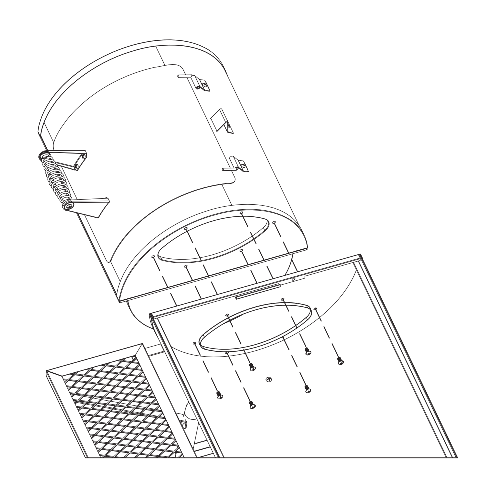
Attach one M6 x 25 mm Phillips head shoulder bolt onto firebox base for door latch.

Step 12

Connect firebox lid and firebox base using six M5 x 12 mm Phillips head bolts.

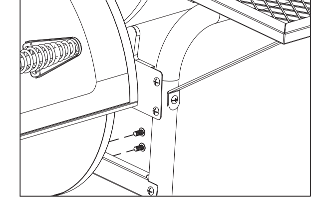
Step 13

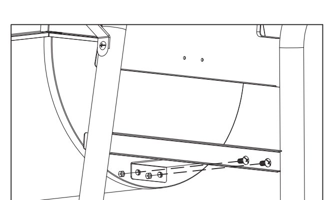
Connect firebox and grill base together using six M5 x 12 mm bolts.



Step 14

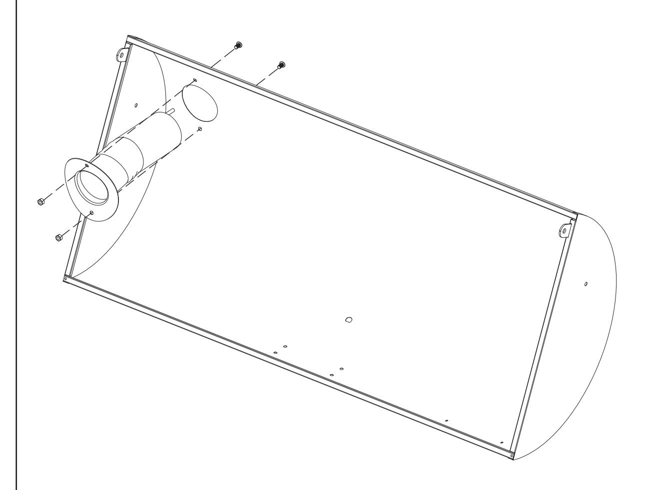
Connect firebox support with firebox base using two M5 x 12 mm Phillips head bolts and M5 nuts.

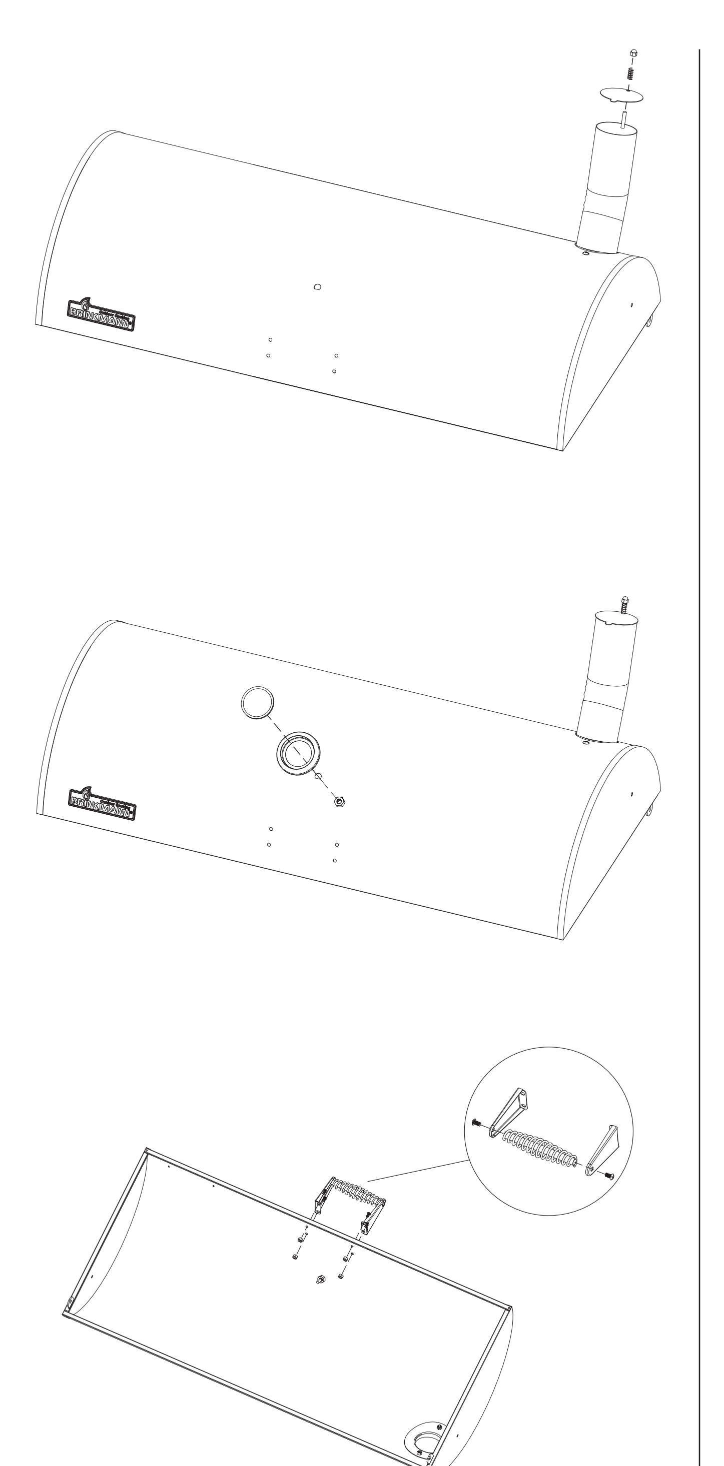




Step 15

Install smokestack assembly into grill lid using two M5 x 12 mm bolts and M5 nuts.





Step 16

Install smokestack damper and spring onto smokestack assembly. Secure smokestack damper and spring using one M6 cap nut.

Step 17

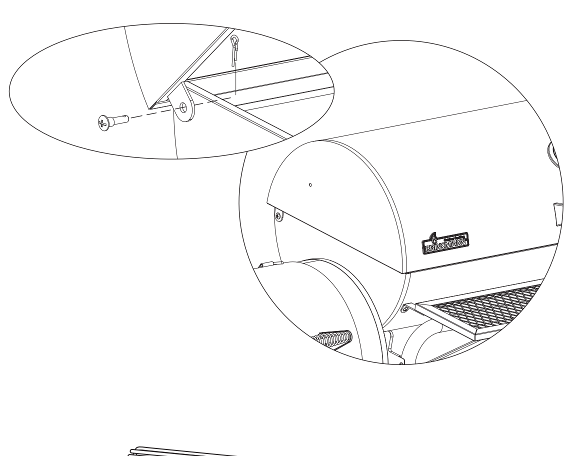
Install the temperature gauge and temperature thermometer bezel as illustrated.

Step 18

Install the handle coil, handle axle and handle stands using two M6 × 12 mm Phillips head bolts. Secure the handle assembly to lid using four M5 × 12 mm Phillips head bolts and four M5 nuts as illustrated.

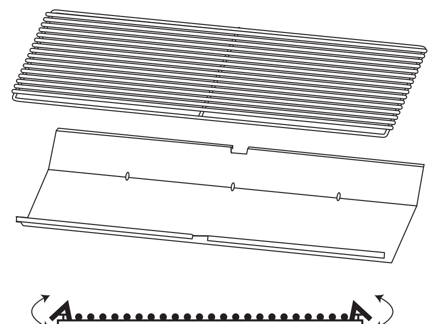
Step 19

Install grill lid on grill base using two M6 x 25 mm shoulder bolts and two cotter pins.



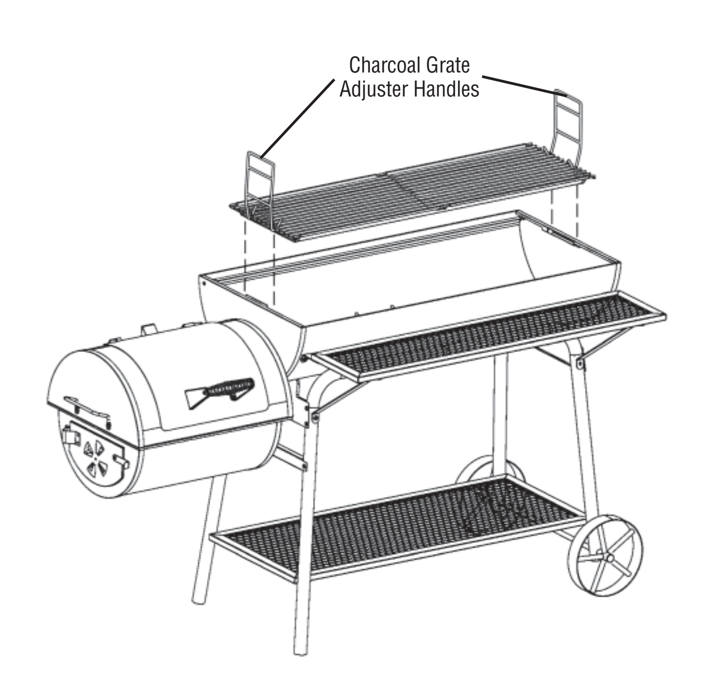
Step 20

Attach the charcoal tray to charcoal grate by hooking tray edges onto grate frame.

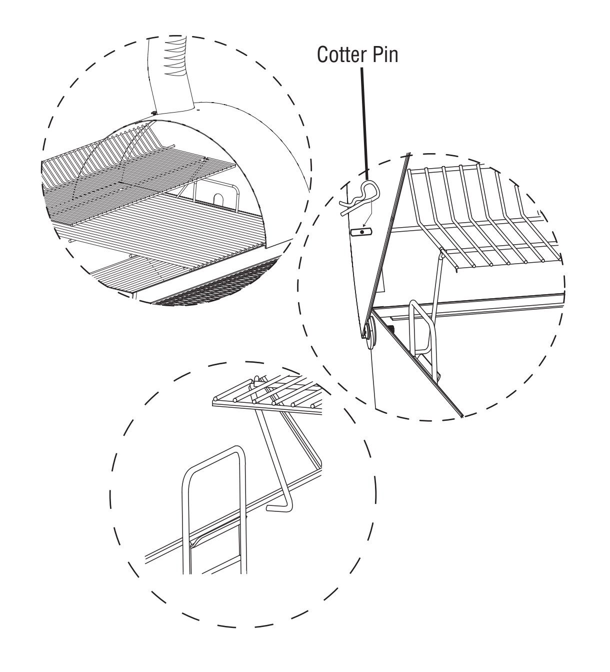


Step 21

Use charcoal grate adjusters to lower charcoal grate assembly into grill base. Rest charcoal grate adjusters on supports in grill base.



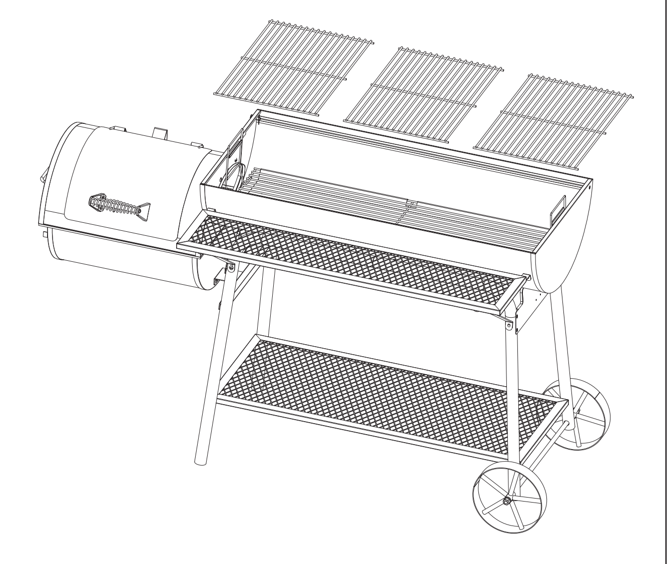
WARNING: Never hang charcoal grate from charcoal grate adjuster handles.



Step 22

Install the warming rack inside the grill lid. Insert the rack pin through the holes from the outside of grill lid and install two cotter pins.

Align the warming rack support arm holes with the holes on the side panel of grill base.



Step 23

Place cooking grills on support lips of grill base.

Step 24

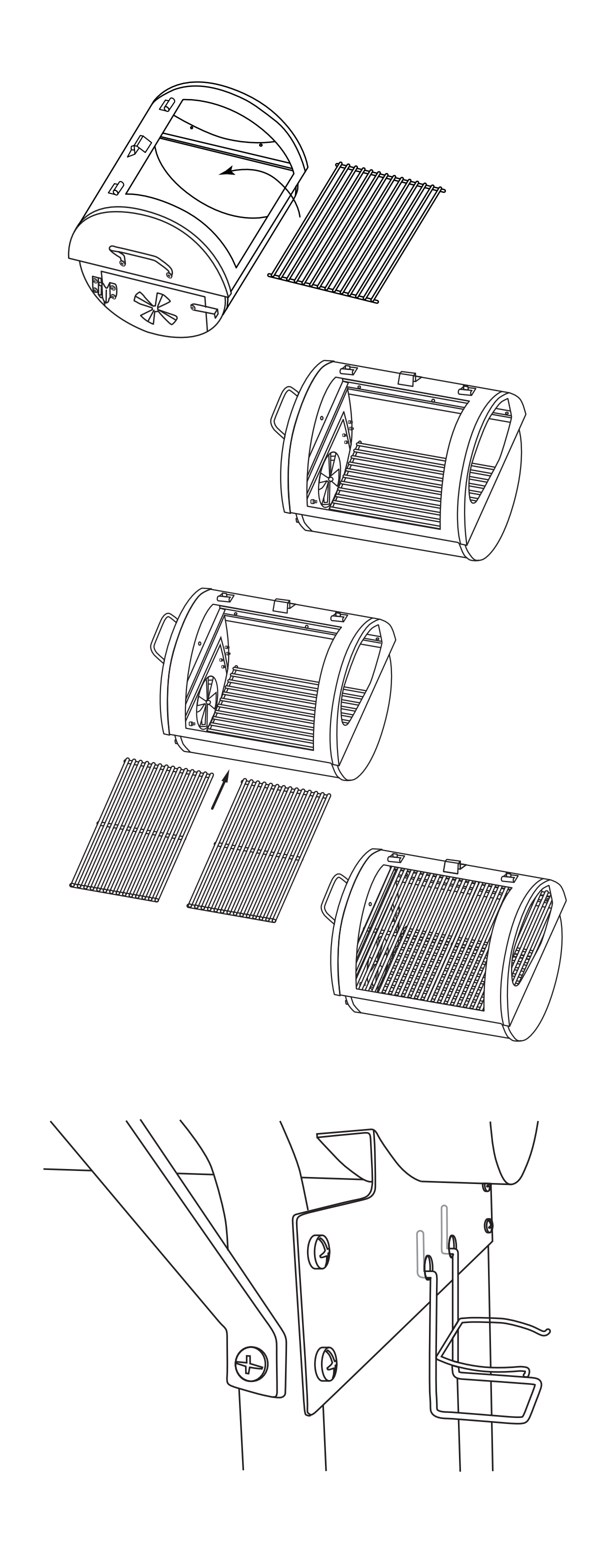
Place firebox charcoal grate inside the bottom of firebox.

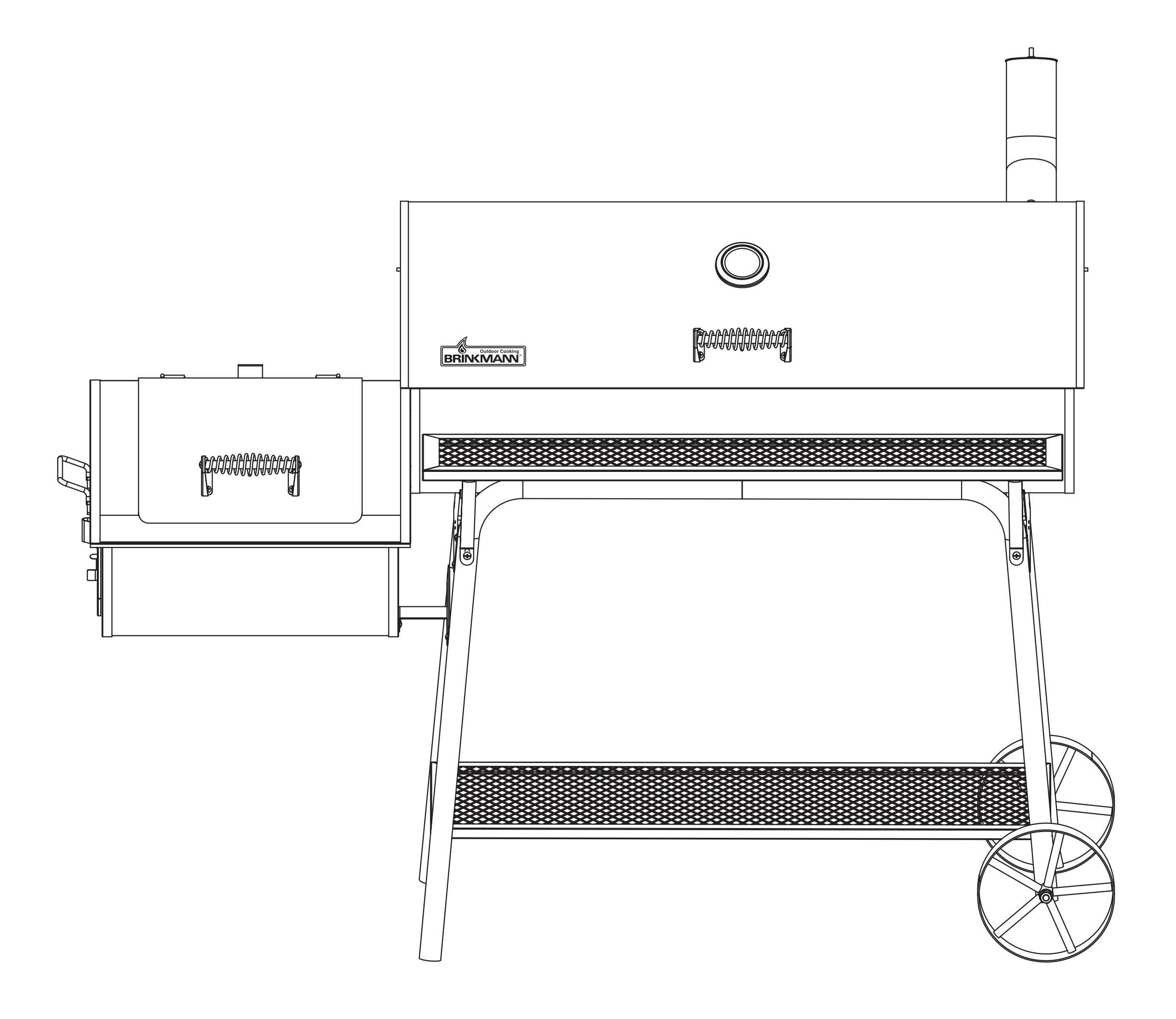
Step 25

Place firebox cooking grills inside the top of firebox base.

Step 26

Insert grease cup holder into holes on right leg brace.





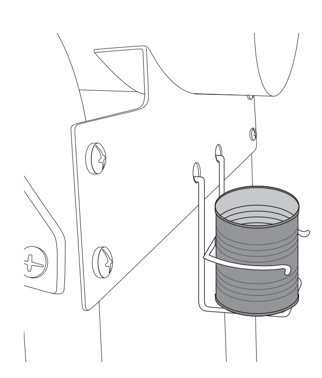
Smoke'N Pit
(Assembled)

PREPARATION FOR USE & LIGHTING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Curing Your Grill



Prior to your first use of the Brinkmann Smoke'N Pit, follow the instructions below carefully to cure your grill. Curing your grill will minimize damage to the exterior finish as well as rid the grill of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared on your Brinkmann Smoke'N Pit.

IMPORTANT: To protect your grill from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A cover for your Smoke'N Pit may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

Step 1

Lightly coat all interior surfaces of the Smoke'N Pit including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

Step 3

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Smoke'N Pit (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).



WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 pounds of charcoal in cooking chamber and 3.5 pounds of charcoal in firebox. This should be enough charcoal to cook with, once the curing process has been completed. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.



WARNING: DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 6

Start with 8 pounds of charcoal in cooking chamber and 3.5 pounds of charcoal in firebox. This should be enough charcoal to cook with once the curing process has been completed. Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper halfway.

Step 4

Saturate charcoal with lighting fluid. With lids open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 5

With grill lids open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lids.



 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

 **WARNING:** Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

Step 6

With coals burning strong, close the lids. Allow the temperature to reach 250°F on heat indicator. Maintain this temperature for 2 hours.

Step 7

Increase the temperature to approximately to 400°F. This can be achieved by opening the smokestack damper and adding more charcoal and/or wood (see “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual). Maintain this temperature for 1 hour then allow unit to cool completely.



NOTE: Never exceed a temperature of 450°F in cooking chamber. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover can be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

YOUR BRINKMANN SMOKE’N PIT IS NOW CURED AND READY FOR USE.

OPERATING INSTRUCTIONS

PLACE THE GRILL OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE GRILL AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE GRILL IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR GRILL.

Smoking

Step 1

Place a charcoal grate in firebox. Place cooking grills in cooking chamber, then follow instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Smoke'N Pit (see "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual).



WARNING: Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 3.5 pounds of hot coals on charcoal grate.

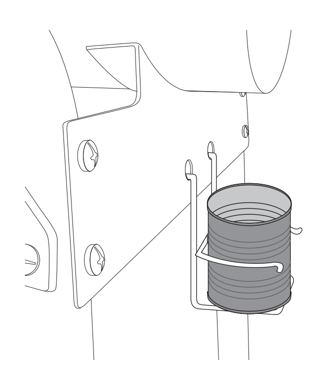


WARNING: Keep hot coals away from the firebox air shutter to prevent coals from falling out.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 5

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Place 3.5 pounds of charcoal on charcoal grate in firebox.



Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

Step 3

Saturate charcoal with lighting fluid. With firebox lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 4

Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. With firebox lid open, stand back and carefully light charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing firebox lid.



WARNING: Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Smoke Cooking Tips

Step 5

With coals burning well, carefully add wood chunks using long cooking tongs (see "Flavoring Wood" and "Adding Charcoal/Wood During Cooking" sections of this manual.)

Step 6

Place cooking grills on grill support lips. Use charcoal grate adjusters to position charcoal grate to lowest level.

 **WARNING:** Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 7

Place food on cooking grills and close lids.

Step 8

The ideal smoking temperature is between 175°F and 250°F. For large cuts of meat, allow approximately one hour of cooking time per pound of meat. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

During the smoking process, avoid the temptation to open lid to check food. Opening the lid allows heat and smoke to escape, making additional cooking time necessary.

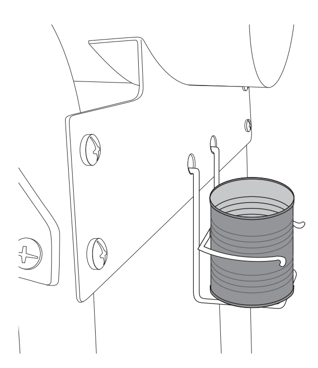
Food closest to the firebox will cook and brown faster. Rotate food midway through the cooking cycle. If food is excessively browned or flavored with smoke, wrap food in aluminum foil after the first few hours of smoking. This will allow food to continue cooking without further browning or smoke flavoring.

When cooking fish or extra lean cuts of meat, you may want to try water smoking to keep the food moist. Before starting a fire, place charcoal grate to lowest level. Use a flat bottom metal pan shallow enough to fit between charcoal grate and cooking grills as a water pan. Set the metal pan on charcoal grate under food and cooking grills. Fill with water or marinade until ⅔ full.

 **CAUTION:** Always use oven mitts/gloves to protect your hands. Liquid in water pan will be extremely hot and can scald or burn. Always allow liquid to cool completely before handling. Do not allow liquid to completely evaporate from water pan.

 **CAUTION:** Charcoal grate must be set at lowest level. Never raise or lower charcoal grate when water smoking as hot water may splash onto coals creating a burst of hot steam and coals.

Grilling In Cooking Chamber



Step 1

Remove cooking grills from cooking chamber and set aside. Place charcoal grate assembly to lowest level of cooking chamber.

Step 2

Place a tin can on the grease cup holder. A tin can must be placed under the grease hole at all times.

Step 3

Lightly coat all interior surfaces of the Smoke'N Pit including cooking grills with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal grates or charcoal tray.

Step 4

Follow the instructions below carefully to build a fire. You may use charcoal and/or wood as fuel in the Smoke'N Pit (see "Adding Charcoal/ Wood During Cooking" section of this manual).

 **WARNING:** Never use charcoal that has been pre-treated with lighter fluid. Use only a high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.

If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 pounds of charcoal. When charcoal is burning strong, carefully place hot coals in center of each charcoal grate.

 **WARNING:** DO NOT use grill without charcoal ash tray in place. DO NOT attempt to remove charcoal ash tray while tray contains hot coals.

NOTE: To extend the life of your grill, make sure that hot coals and wood do not touch the walls of grill.

IF USING CHARCOAL CHIMNEY STARTER, PROCEED TO STEP 7

If you choose to use charcoal lighting fluid, ONLY use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal. Do not use gasoline, kerosene, alcohol or other flammable material for lighting charcoal. Follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Start with 8 pounds of charcoal. Place the charcoal in center of each charcoal grate.

Step 5

Saturate charcoal with lighting fluid. With lid open wait 2 to 3 minutes to allow lighting fluid to soak into charcoal. Store charcoal lighting fluid safely away from the grill.

Step 6

Open the firebox air shutter approximately 1" to 2" and smokestack damper half way. Stand back and carefully light charcoal. With firebox and cooking chamber lid open, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes). Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing cooking chamber lid.

 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing grill lid and doors (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

Step 7

Wearing oven mitts/gloves, place the cooking grills on support lips of cooking chamber.



WARNING: Always wear oven mitts/gloves when adjusting cooking levels to protect your hands from burns.

Step 8

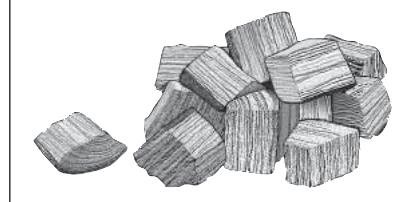
Place food on cooking grills and close grill lid. **Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from grill.**

Step 9

Allow grill to cool completely, then follow instructions in the "After-Use Safety" and "Proper Care & Maintenance" sections of this manual.

Flavoring Wood

To obtain your favorite smoke flavor, experiment by using chunks, sticks or chips of flavor producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavoring. Do not use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.



Wood chunks or sticks 3" to 4" long and 1" to 2" thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 30 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavor. A recommended amount for the Smoke'N Pit is 5 to 6 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavor or less wood for milder smoke flavor.

Additional flavoring wood should not have to be added during the cooking process. However, it may be necessary when cooking very large pieces of food. Follow instructions and cautions in the "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual to avoid injury while adding wood.

Regulating Heat

To increase heat and air circulation, fully open firebox air shutter and smokestack damper. If increased air circulation does not raise temperature sufficiently, more wood and/or charcoal may be needed. Follow instructions in "Adding Charcoal/Wood During Cooking" section of this manual.

To maintain the temperature, more wood and/or charcoal may need to be added during the cooking cycle.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal, so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwood such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional charcoal and/or wood may be required to maintain or increase cooking temperature.

Adding Charcoal/Wood in Firebox

Step 1

Stand back and carefully open firebox lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Wearing oven mitts/gloves, stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.



WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 3

When charcoal is burning strong again, close the firebox lid.

Adding Charcoal/Wood in Cooking Chamber

Step 1

Stand back and carefully open cooking chamber lid. Use caution since flames can flare-up when fresh air suddenly comes in contact with fire.

Step 2

Wearing oven mitts/gloves, remove food and cooking grills.

Step 3

Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush aside ashes on hot coals. Use cooking tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir-up ashes and sparks. If necessary, use your Charcoal Chimney Starter to light additional charcoal and/or wood and add to existing fire.



WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals as flashback may occur causing severe burns.

Step 4

When charcoal is burning strong again, wear oven mitts/gloves and carefully replace cooking grill and food.

Step 5

Close the cooking chamber lid and allow food to continue cooking.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended. Make sure coals and ashes are completely extinguished before removing.
- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Allow metal bucket or tin can and its contents to cool completely before removing. Dispose of contents properly.
- Cover and store smoker in a protected area away from children and pets.

Proper Care & Maintenance

- Cure your smoker periodically throughout the year to protect against excessive rust.
- To protect your smoker from excessive rust, the unit must be properly cured and covered at all times when not in use. A Smoke'N Pit cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.
- Wash cooking grills and charcoal grates with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat grills and grates with vegetable oil or vegetable oil spray.
- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. Apply a light coat of vegetable oil or vegetable oil spray to the interior surface to prevent rusting.
- If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch-up with a good quality high-temperature resistant paint.
- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable oil spray to minimize rusting.

IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE.
EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠
ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.
¡CUANDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!
⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

- Sólo use esta parrilla sobre una superficie dura, nivelada, estable y no combustible (de concreto, piso, etc.) capaz de soportar el peso de la parrilla. Nunca la use sobre una superficie de madera u otras superficies que pueden arder.
- NO use la parrilla sin la bandeja para carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para carbón si contiene brasas calientes.
- Debe mantenerse un espacio apropiado de 10 pies entre la parrilla y las construcciones o materiales combustibles (arbustos, árboles, plataformas de madera, cercas, edificios, etc.) todo el tiempo mientras se esté usando la parrilla. No sitúe la parrilla debajo de un alero u otra área cerrada.
- Para uso exterior únicamente. No opere la parrilla en áreas interiores o cerradas.
- Para uso doméstico únicamente. No use esta parrilla para ningún propósito que no sea el previsto.
- Recomendamos que utilice un Encendedor para Chimenea a Carbón para evitar los peligros asociados con el fluido de encendido de carbón. Si decide usar fluido de encendido, sólo use fluido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las advertencias e instrucciones del fabricante sobre el fluido de encendido y el carbón antes de usar el producto. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.
- Cuando use fluido de encendido de carbón, deje que el carbón arda con la tapa y puertas de la parrilla abiertas hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Esto permitirá que el fluido de encendido se consuma. De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.
- Sólo use un encendedor para chimenea a carbón si va a encender la segunda sección después que la primera está encendida. El fluido de encendido puede encenderse con el calor y producir un incendio repentino. De lo contrario, ambas cámaras de cocción se deben encender al mismo tiempo.
- Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.
- No use gasolina, queroseno o alcohol para encender el carbón. El uso de cualquiera de estos productos o productos similares puede causar una explosión y causar graves lesiones personales.
- Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.
- Coloque la parrilla en un área fuera del alcance de los niños o animales domésticos. Se necesita supervisión rigurosa cuando la parrilla está en uso.
- No deje la parrilla desatendida cuando esté en uso.
- Cuando agregue carbón y/o leña, sea extremadamente precavido y siga las instrucciones en la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual.
- No guarde ni use la parrilla cerca de gasolina u otros líquidos o gases inflamables ni donde pudiera haber vapores inflamables presentes.
- No guarde el fluido de encendido u otros líquidos o materiales inflamables debajo de la parrilla.
- Sea precavido cuando ajuste la altura de la rejilla para carbón. La manija puede estar caliente cuando la rejilla está en uso.
- Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

  La parrilla está caliente cuando está en uso. Para evitar las quemaduras:
  - NO trate de mover la parrilla.
  - Apoye la parrilla para que no se mueva accidentalmente.
  - Use guantes protectores o guantes para el horno.
  - NO toque ninguna superficie caliente de la parrilla.
  - NO use ropa suelta ni permita que el cabello haga contacto con la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA

- Verifique el nivel de grasa en la lata con frecuencia y vacíela o cámbiela cuando esté 3/4 llena. Tenga mucho cuidado ya que el ahumador, la lata y su contenido estarán calientes.
- Cuando cocine en la parrilla, la grasa de la carne puede gotear sobre el carbón y producir una llamarada. Si esto sucede, cierre la tapa para sofocar la llama. No use agua para apagar incendios causados por grasa.
- Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas. Cuando abra la tapa, mantenga las manos, la cara y el cuerpo a una distancia segura del vapor caliente y las llamaradas
- Nunca coloque más de 15 libras sobre gaveta delantera. No se apoye en la gaveta delantera.
- No exceda los 400 ºF de temperatura. No permita que el carbón y/o la leña hagan contacto con las paredes de la parrilla. Si hacen contacto, se reducirá enormemente la vida útil del metal y el acabado de la parrilla.
- Sea precavido cuando arme y haga funcionar la parrilla para evitar rasparse o cortarse con los bordes afilados de las partes de metal. Tenga cuidado cuando alcance dentro o debajo de la parrilla.
- Cuando abra la tapa, asegúrese de abrirla por completo. Si la tapa no está completamente abierta, puede caerse a la posición cerrada y producir lesiones
- Si hay viento, sitúe la parrilla en un área exterior protegida del viento.
- Cierre la tapa, las puertas y la chimenea para apagar la llama.
- Nunca deje las brasas y cenizas en la parrilla desatendida. Se deben remover las brasas y cenizas restantes de la parrilla antes de dejarla desatendida. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje la superficie debajo y alrededor de la parrilla para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Limpie bien la parrilla después de cada uso y aplique una capa ligera de aceite vegetal al interior para evitar la oxidación. Cubra la parrilla para protegerla contra la oxidación excesiva.
- Sea precavido cuando levante o mueva la parrilla para evitar las esguinces y lesiones a la espalda.
- Recomendamos que tenga a mano un extinguidor de incendios. Consulte con la autoridad local para determinar el tamaño y tipo correctos.
- No se recomienda usar accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular ya que pueden causar lesiones personales o daños materiales.
- Guarde la parrilla fuera del alcance de los niños y en un lugar seco cuando no esté en uso.
- No intente dar servicio a la parrilla excepto por el mantenimiento normal explicado en las secciones de “Seguridad posterior al uso” y “Cuidado y mantenimiento apropiados” de este manual. Sólo The Brinkmann Corporation debe efectuar reparaciones.
- Quite la Etiquetas y etiquetas engomadas Antes del Primer Uso
- Deseche todos los materiales de empaque en la forma debida.

SEA PRECAVIDO Y UTILICE SENTIDO COMÚN CUANDO OPERE LA PARRILLA.

HACER CASO OMISO A LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PUEDE PRODUCIR GRAVES LESIONES PERSONALES O DA—OS MATERIALES.

GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA.

INSTRUCCIONES DE ARMADO

LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

SI FALTAN PARTES, LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717.

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.

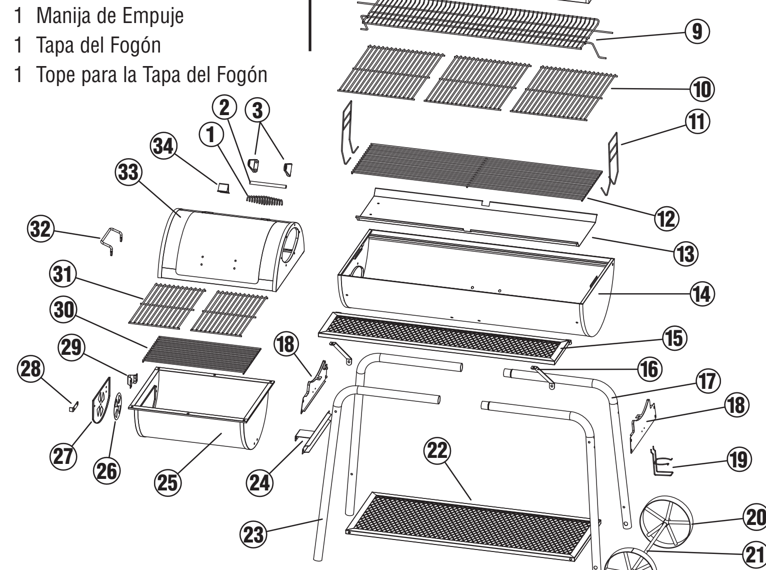
Recomendamos que esta unidad sea armada por dos personas.

Se necesitan las siguientes herramientas para armar este ahumador Smoke'N Pit:

- Alicates
- Destornilladores Phillips y de punta plana
- Llave ajustable

LISTA DE PARTES - Smoke'N Pit:

1. 2 Rollos de Manija
2. 2 Puente de Manija
3. 4 Pedestal de Manija
4. 1 Asiento de Calibrador de Temperatura
5. 1 Calibrador de la temperatura
6. 1 Compuerta de Tiro de la Chimenea
7. 1 Asamblea de Chimenea
8. 1 Tapa de la Parrilla
9. 1 Rejilla para Calentar
10. 3 Rejillas para Cocinar
11. 2 Ajustadores de la Rejilla para Carbón
12. 1 Rejilla para Carbón
13. 1 Bandeja para Carbón
14. 1 Base para la Parrilla
15. 1 Gaveta Delantera
16. 2 Apoyos para la mesa Delantera
17. 2 Patas Derechas
18. 2 Soportes para las Patas
19. 1 Sujetador de la Gaveta para Grasa
20. 2 Ruedas
21. 1 Eje
22. 1 Gaveta
23. 2 Patas Izquierdas
24. 1 Apoyo para el Fogón
25. 1 Base para el Fogón
26. 1 Obturador de Aire del Fogón
27. 1 Puerta del Fogón
28. 1 Retén para la Puerta del Fogón
29. 1 Bisagra para la Puerta del Fogón
30. 1 Rejilla para Carbón del Fogón
31. 2 Rejillas para Cocinar del Fogón
32. 1 Manija de Empuje
33. 1 Tapa del Fogón
34. 1 Tope para la Tapa del Fogón



CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA

Este producto contiene químicos, incluyendo el plomo en el estaño en ciertas partes de sus componentes, conocido en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible que son conocidos en el estado de California porque producen cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

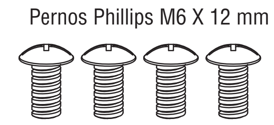
Contenido de la bolsa de partes

- 3 Pernos de Hombro Phillips M6 X 25 mm
- 4 Pernos Phillips M6 X 12 mm
- 58 Pernos Phillips M5 X 12 mm
- 1 Pernos de Hombro Phillips M5 X 10 mm
- 25 Tuercas Hexagonales M5
- 4 Chavetas
- 1 Tuercas de Tope M6
- 1 Resorte M6
- 2 Arandelas Planas M10
- 2 Tuercas Hexagonales M10

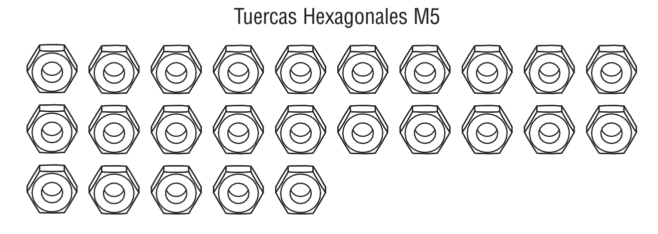
Pernos de Hombro Phillips M6 X 25 mm



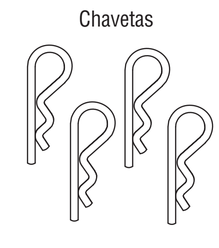
Pernos Phillips M6 X 12 mm



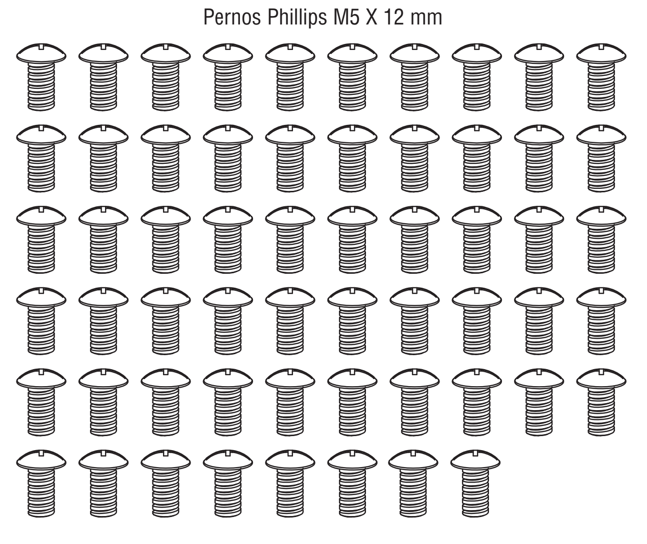
Tuercas Hexagonales M5



Chavetas

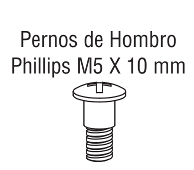


Pernos Phillips M5 X 12 mm



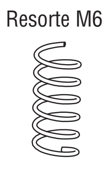


Pernos de Hombro Phillips M5 X 10 mm

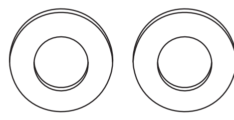


Tuercas de Tope M6

Resorte M6



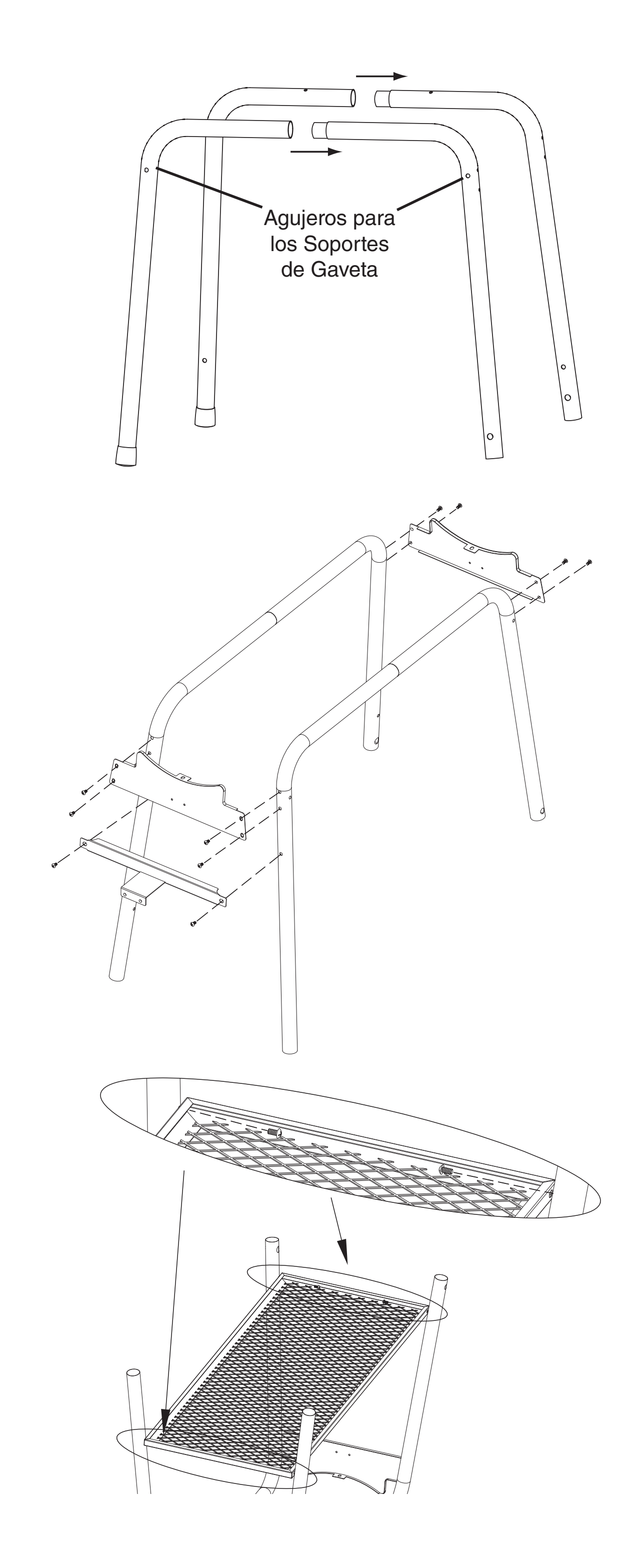
Arandelas Planas M10



Tuercas Hexagonales M10



Elija un lugar adecuado y despejado para armar la parrilla y pídale a un amigo que le ayude. Tienda cartón sobre el suelo para proteger el acabado de la parrilla y el área de armado. Coloque la parrilla de costado para comenzar el armado.



Paso 1

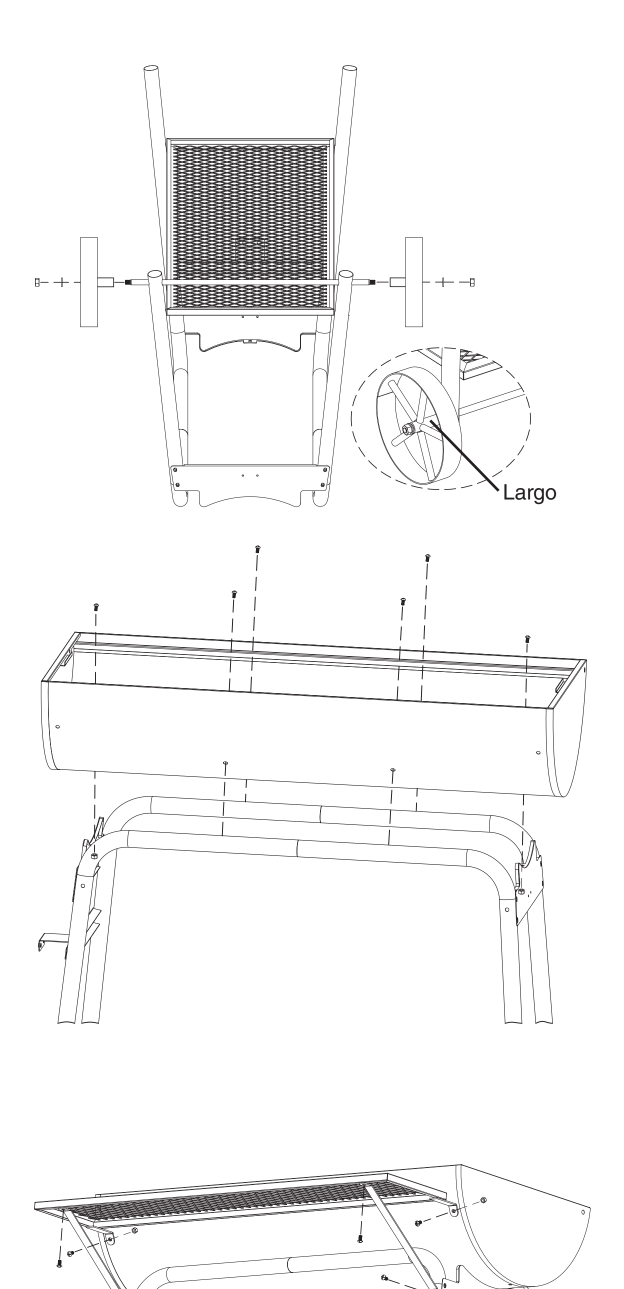
Conecte y una las patas derechas e izquierdas (2 pares). El par de patas delanteras tiene 2 agujeros extra para los soportes de la gaveta delantera, tal como se ilustra.

Paso 2

Instale los soportes de las patas con la brida de apoyo hacia el centro de la parrilla sobre las patas con los ocho pernos Phillips M5 x 12 mm. No apriete los pernos hasta haber completado el Paso 5. Luego, instale la ménsula de soporte para el fogón en los agujeros de las patas izquierdas con dos pernos Phillips M5 x 12 mm. No apriete los pernos hasta haber completado el Paso 5.

Paso 3

Coloque la gaveta a las patas con cuatro M5 x 12 mm pernos Phillips, como se ilustra.



Paso 4

Coloque el eje a través de los agujeros en las piernas derechas e instale las ruedas con dos arandelas planas M10 y dos tuercas M10 como se muestra.

Paso 5

Instale la base de la parrilla con la abertura del fogón hacia el lado izquierdo encima de las patas con los cuatro pernos Phillips M5 x 12 mm. Instale dos pernos Phillips M5 x 12 mm y tuercas M5 en la base de la parrilla y los soportes de las patas.

NOTA: Ahora apriete todos los tornillos que instaló en los Pasos 1 a 5.

Paso 6

Instale la gaveta delantera a la sección delantera de la base de la parrilla con dos pernos Phillips M5 x 12 mm y tuercas M5. Instale los soportes de la mesa con los hacia la gaveta delantera con cuatro pernos Phillips M5 x 12 mm.

Paso 7

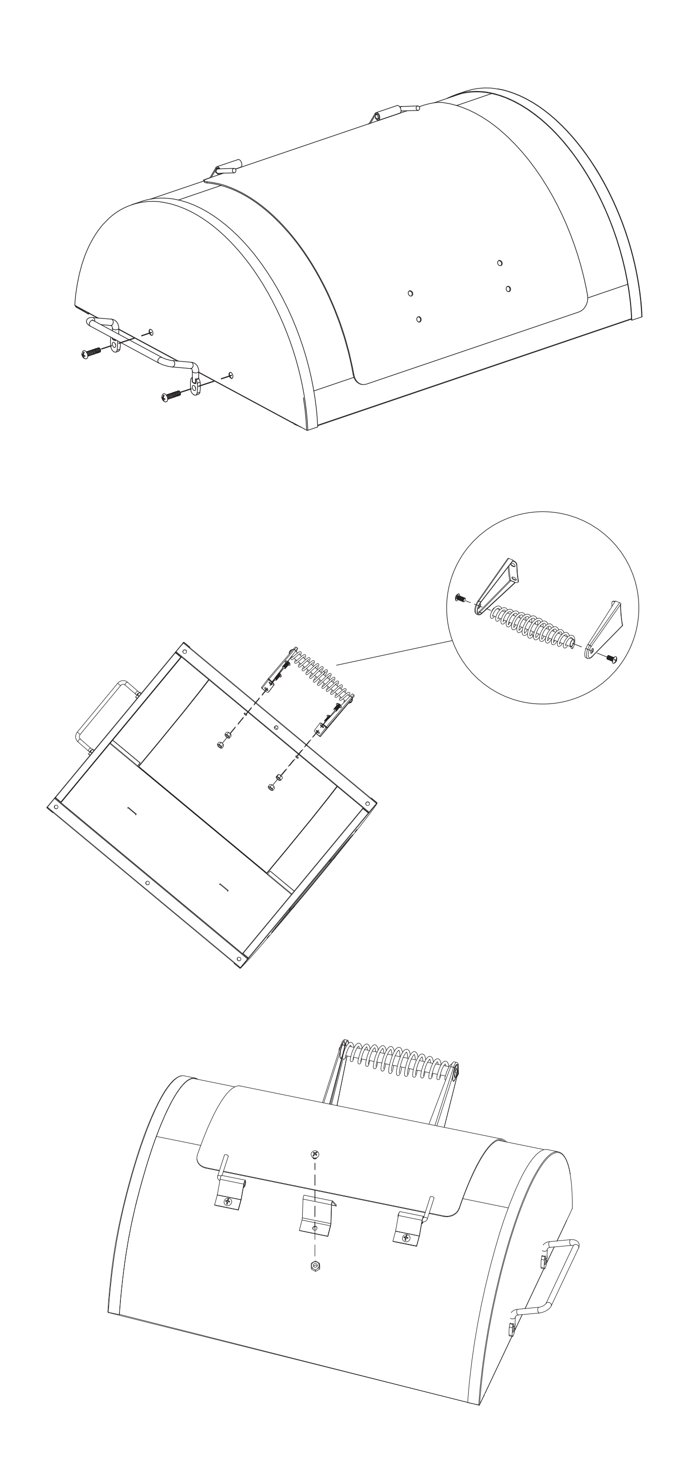
Coloque la manija de empuje lateral en la tapa del fogón con dos pernos Phillips M5 x 12 mm y dos tuercas M5.

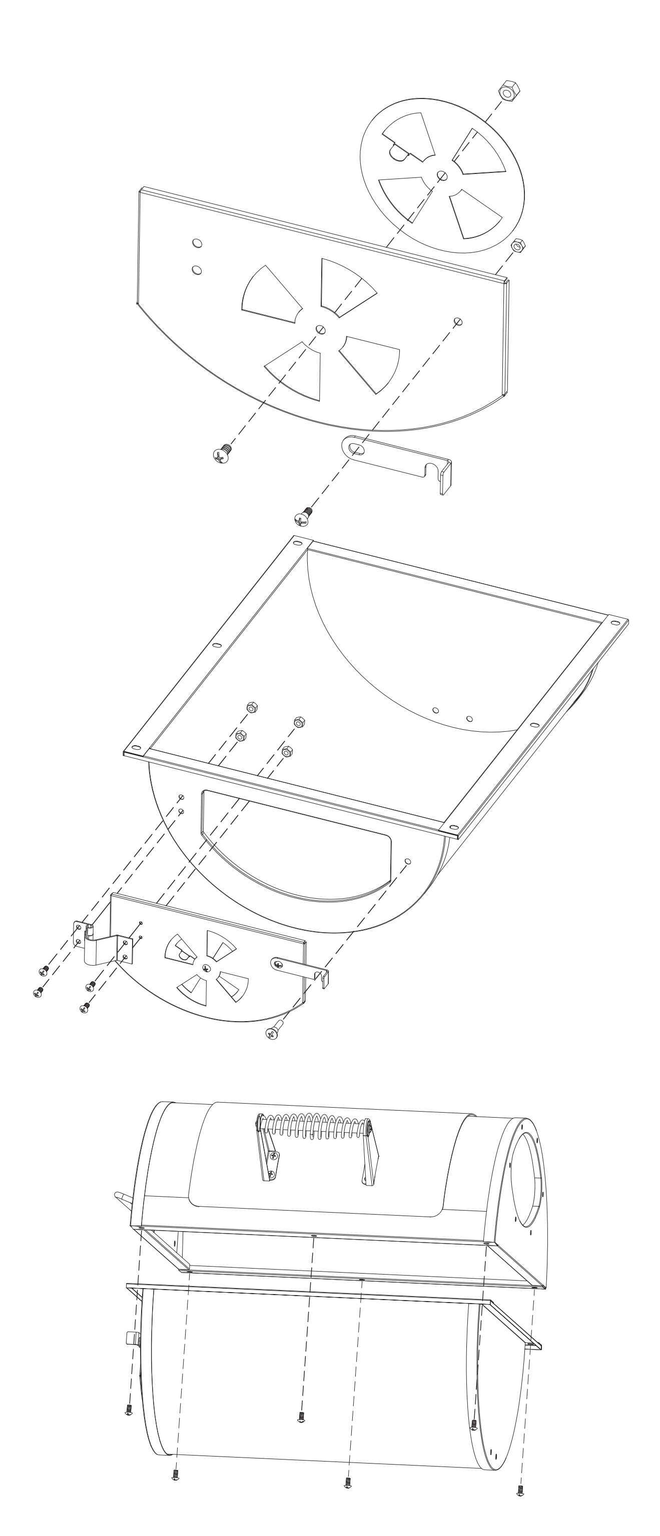
Paso 8

Instale el rollo de manija, puente de manija y el pedestal de manija utilizando dos pernos Phillips M6 X 12 mm. Asegure el conjunto de manija a la tapa del fogón con cuatro pernos Phillips M5 X 12 mm y cuatro tuercas M5 como se ilustra.

Paso 9

Instale el tope para la tapa del fogón con un perno Phillips M5 x 12 mm y una tuerca M5.





Paso 10

Instale el obturador de aire sobre puerta del fogón con un perno Phillips M5 x 12 mm y una tuerca M5. No apriete demasiado el obturador de aire, debe poder moverse libremente.

Instale el retén para la puerta con un perno de hombro Phillips M5 x 10 mm y una tuerca M5, tal como se ilustra.

Paso 11

Instale la bisagra de la puerta del fogón a la parte exterior de la puerta y a la base del fogón con cuatro pernos Phillips M5 x 12 mm y tuercas M5.

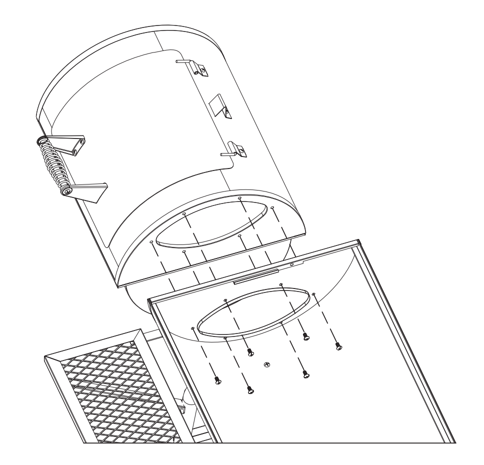
Instale un perno de hombro Phillips M6 x 25 mm en la base del fogón para el retén de la puerta.

Paso 12

Conecte la tapa del fogón y la base del fogón con seis pernos Phillips M5 x 12 mm.

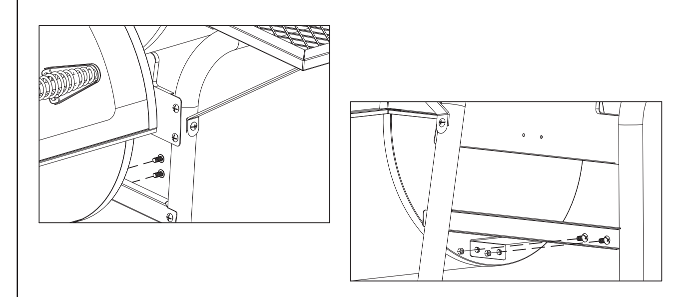
Paso 13

Conecte el fogón y la base de la parrilla con seis pernos M5 x 12 mm.



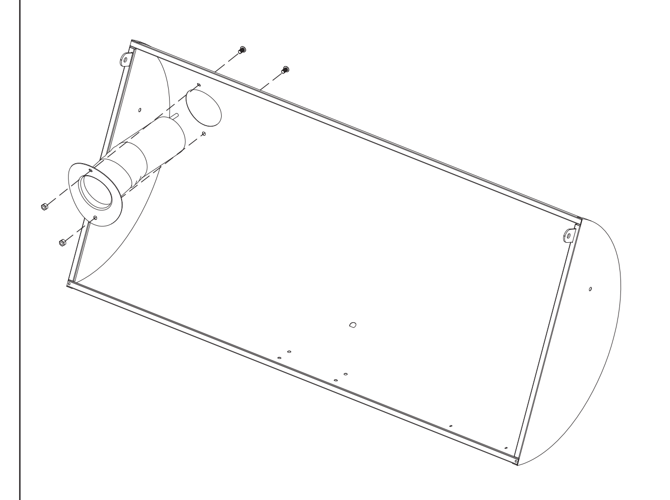
Paso 14

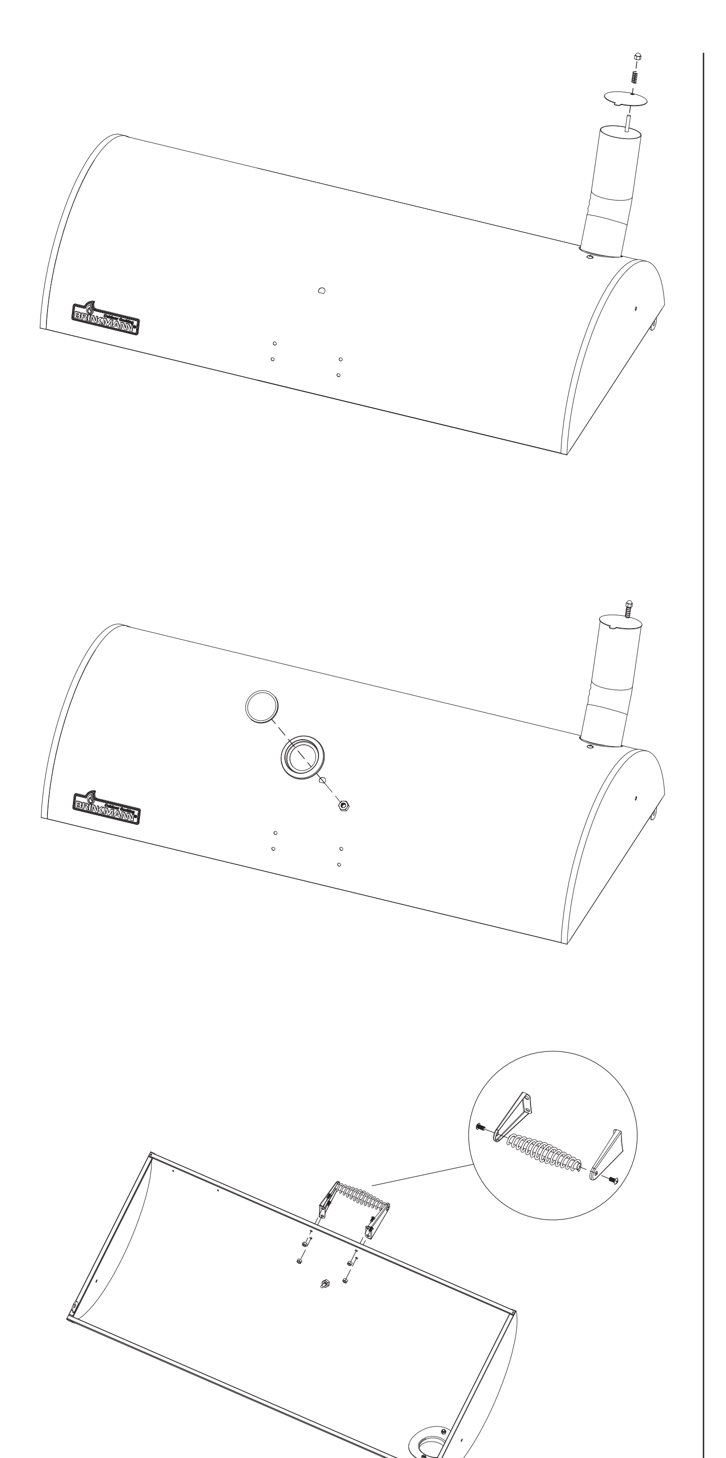
Conecte el apoyo del fogón y la base del fogón con seis pernos Phillips M5 x 12 mm y tuercas M5.



Paso 15

Instale la ménsula de la chimenea en la tapa de la parrilla con dos pernos M5 x 12 mm y tuercas M5.





Paso 16

Instale la chimenea y el resorte sobre la ménsula de la chimenea. Asegura la chimenea y el resorte con una tuerca de tapa M6.

Paso 17

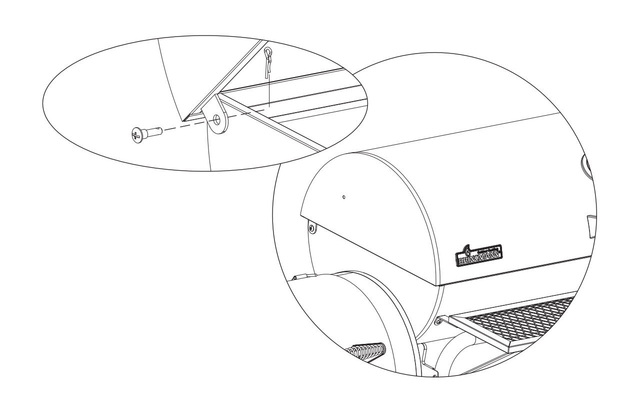
Instale el calibrador de temperatura y bisel del termómetro tal como se ilustra.

Paso 18

Instale el rollo de manija, puente de manija y el pedestal de manija utilizando dos pernos Phillips M6 X 12 mm. Asegure el conjunto de manija a la tapa con cuatro pernos Phillips M5 X 12 mm y cuatro tuercas M5 como se ilustra.

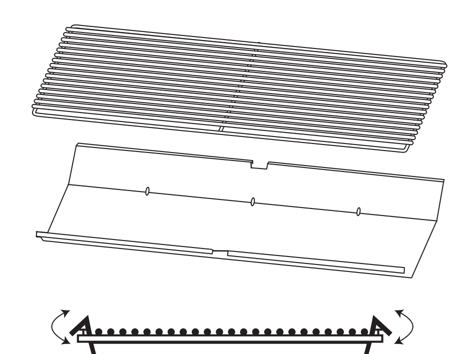
Paso 19

Instale la tapa de la parrilla en la base de parrilla con dos pernos de hombro M6 X 25 mm y dos chavetas.



Paso 20

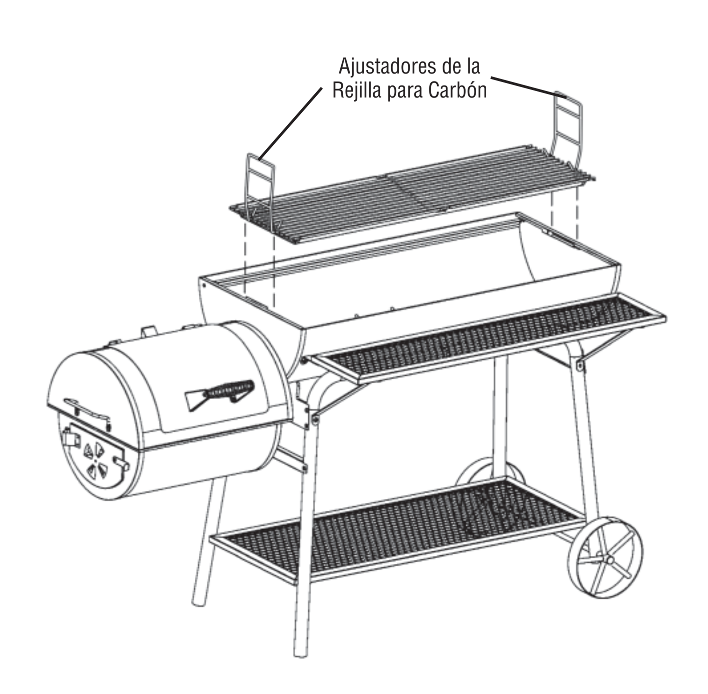
Conecte la bandeja para carbón a la rejilla para carbón enganchando los bordes de la bandeja en el marco de la rejilla.

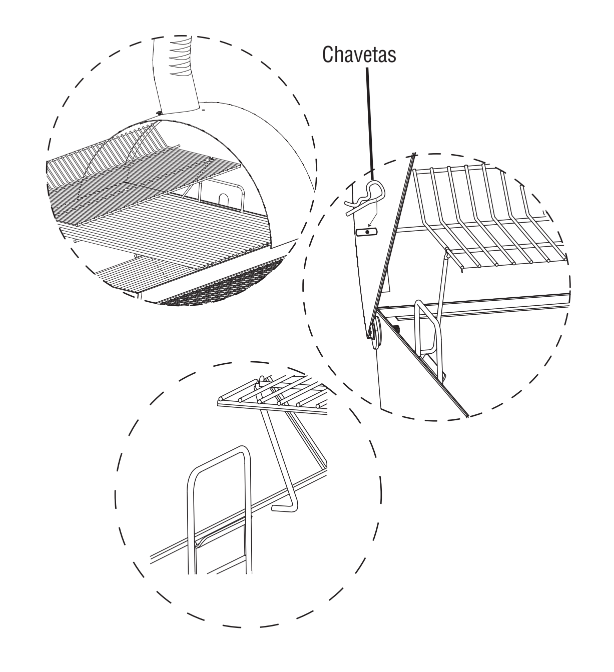


Paso 21

Utilice los ajustadores de la rejilla para carbón para bajar el conjunto de la rejilla para carbón hacia la base de la parrilla. Apoye los ajustadores de la rejilla para carbón sobre los soportes en la base de la parrilla.

⚠ ADVERTENCIA: Nunca cuelgue la rejilla para carbón de los mangos de los ajustadores de la rejilla para carbón.

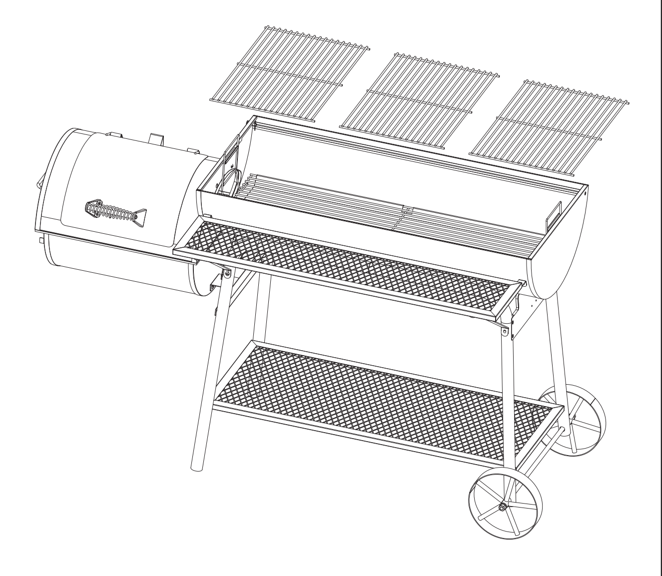




Paso 22

Instale la rejilla para calentar dentro de la tapa de la parrilla. Inserte las chavetas a través de los agujeros desde el exterior de la tapa de la parrilla e instale dos chavetas.

Alinee los agujeros de los brazos de apoyo de la rejilla para calentar con los agujeros en el panel lateral de la base de la parrilla.



Paso 23

Coloque las rejillas para cocina sobre los bordes de apoyo de la base de la parrilla.

Paso 24

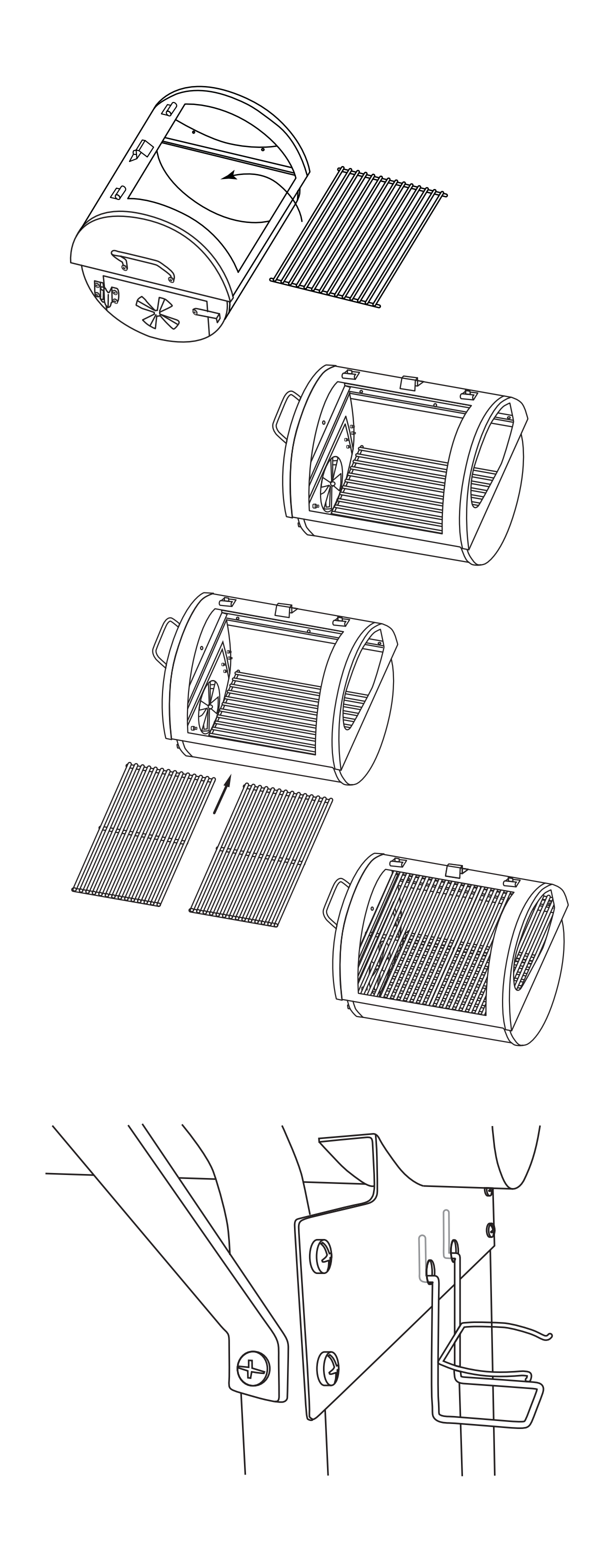
Coloque la rejilla para carbón del fogón en el fondo del fogón.

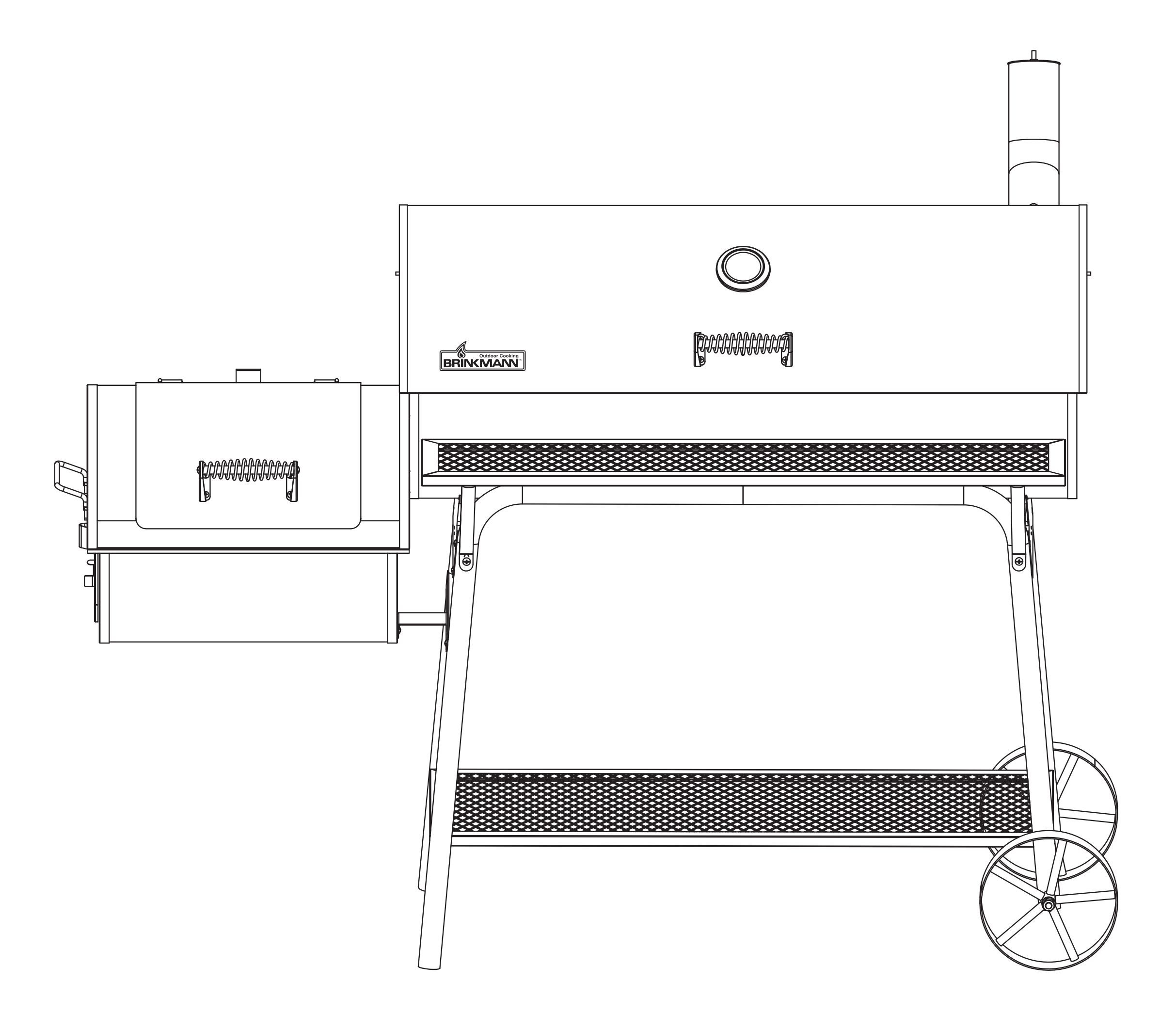
Paso 25

Coloque las rejillas para cocinar del fogón dentro del extremo superior de base del fogón.

Paso 26

Inserte el sujetador de la gaveta para grasa en los agujeros en el soporte de la pata derecha.





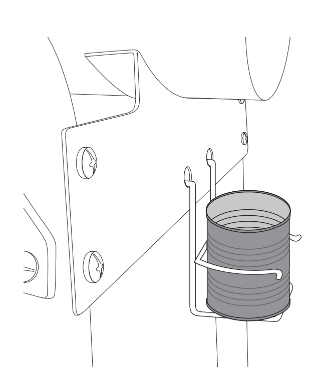
Smoke'N Pit
(Armado)

PREPARACIÓN PARA EL USO Y INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

⚠ COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

⚠ LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.

Curado de la parrilla



Antes de usar el Ahumador Brinkmann Smoke'N Pit, siga las instrucciones a continuación para curarla. El curado de la parrilla reducirá al mínimo los daños al acabado exterior y eliminará el olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada en el Ahumador Brinkmann Smoke'N Pit.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el Ahumador Smoke'N Pit directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

Paso 1

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores del ahumador Smoke'N Pit, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

Paso 2

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

Paso 3

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en el ahumador Smoke'N Pit (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 8 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 3.5 libras de carbón en la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar, una vez que el proceso de curado se haya completado. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de cada rejilla para carbón.



ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 6

Comience con 8 libras de carbón en el compartimiento para cocinar y 3.5 libras de carbón en la caja de fuego. Esto debe ser suficiente carbón para cocinar una vez que el proceso de curado se haya completado. Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad.

Paso 4

Sature el carbón con fluido de encendido. Con las tapas abiertas, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.



Paso 5

Con las tapas de la parrilla abiertas, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla.



ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir las tapas.

ADVERTENCIA: Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire del fogón para evitar que se caigan.

Paso 6

Una vez que el carbón esté ardiendo bien, cierre la tapas. Deje que la temperatura alcance 250 ºF en el termómetro. Mantenga esta temperatura durante 2 horas.



Paso 7

Aumente la temperatura a aproximadamente 400 °F. Esto puede lograrse abriendo el regulador de tiro de la chimenea y añadiendo más carbón y/o leña (ver la sección “Cómo agregar carbón/leña mientras cocina” de este manual). Mantenga esta temperatura durante 1 hora, luego deje que la unidad se enfríe por completo.

NOTA: Nunca exceda una temperatura de 450 °F en la cámara de cocción. Es importante no rayar o frotar el exterior del ahumador durante el proceso de curado.

IMPORTANTE: Para proteger la parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse periódicamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el ahumador directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

AHORA EL AHUMADOR BRINKMANN SMOKE’N PIT ESTÁ CURADO Y LISTO PARA EL USO.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COLOQUE LA PARRILLA AL AIRE LIBRE SOBRE UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO COMBUSTIBLE, LEJOS DE UN ALERO O DE CUALQUIER MATERIAL COMBUSTIBLE. NUNCA LA USE SOBRE UNA SUPERFICIE DE MADERA U OTRAS SUPERFICIES QUE PUEDEN ARDER. SITÚE LA PARRILLA LEJOS DE LAS VENTANAS O PUERTAS ABIERTAS PARA EVITAR QUE ENTRE HUMO A LA CASA. SI HAY VIENTO, SITÚE LA PARRILLA EN UN ÁREA EXTERIOR PROTEGIDA DEL VIENTO.

LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA.

Cómo ahumar



Paso 1

Coloque una rejilla para carbón en el fogón. Coloque rejillas para cocinar en la cámara de cocción, luego siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender el ahumador. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla Smoke'N Pit (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Coloque cuidadosamente 3.5 libras de brasas calientes sobre la parrilla para carbón.

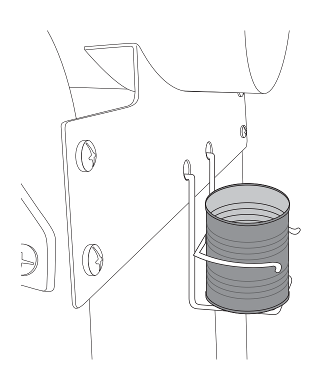


ADVERTENCIA: Mantenga las brasas calientes alejadas del obturador de aire del fogón para evitar que se caigan.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 5

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Coloque 3.5 libras de carbón sobre la rejilla para carbón en la caja de fuego.



Paso 2

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

Paso 3

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa del fogón abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 4

Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Con la tapa del fogón abierta, apártese y encienda cuidadosamente el carbón; déjelo arder hasta que esté cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa del fogón.



ADVERTENCIA: De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

Consejos para ahumar o cocinar al vapor

Paso 5

Con las brasas ardiendo bien, agregue trozos de leña cuidadosamente con tenazas largas para cocinar (ver las secciones "Leña de sazonado" y "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).

Paso 6

Coloque las rejillas para cocinar sobre los rebordes de apoyo de la parrilla. Use los ajustadores de la rejilla para carbón para situarla en el nivel más bajo.



ADVERTENCIA: Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

Paso 7

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre las tapas.

Paso 8

La temperatura ideal para ahumar es entre 175 ºF y 250 ºF. Para cortes grandes de carne, permita aproximadamente 1 hora de tiempo de cocción por libra de carne. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 9

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de abrir la tapa para inspeccionar la comida. Al abrir la tapa, se permite que se escape el calor y el humo, prolongando el tiempo de cocción necesario.

Los alimentos más cercanos al fogón se cocinarán y dorarán más rápido. Cambie de posición los alimentos en la mitad del ciclo de cocción. Si los alimentos están demasiado dorados o demasiado ahumados, envuélvalos en papel de aluminio después de las primeras horas de ahumado. Esto permitirá que los alimentos continúen cocinándose sin dorarse o ahumarse más.

Cuando cocine pescado o cortes de carne sin grasa, puede ser conveniente ahumar con agua para que los alimentos no se sequen. Antes de encender el carbón, coloque la rejilla para carbón en el nivel más bajo. Utilice un recipiente de metal de fondo plano de poca profundidad que calce entre la rejilla para el carbón y la rejilla para cocinar como recipiente para agua. Coloque el recipiente de metal sobre la rejilla para carbón debajo las rejillas para alimentos y para cocinar. Agregue agua o salsa para adobo al recipiente hasta que esté 2/3 lleno.

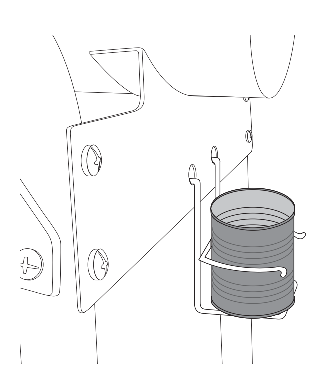


PRECAUCIÓN: Siempre use guantes para el horno para protegerse las manos. El líquido en el recipiente para agua estará muy caliente y puede quemar o escaldar. Siempre permita que el líquido se enfríe por completo antes de manipular el recipiente. No permita que se evapore todo el líquido del recipiente para agua.



PRECAUCIÓN: La rejilla para carbón debe ajustarse al nivel más bajo. Nunca levante o baje la rejilla para carbón si se puede salpicar agua caliente sobre el carbón y producir una ráfaga de vapor y brasas calientes.

Cómo cocinar a la parrilla en la cámara de cocción



Paso 1

Quite las rejillas para cocinar de la cámara de cocción y póngalas a un lado. Coloque el conjunto de la rejilla para carbón en el nivel más bajo de la cámara de cocción.

Paso 2

Coloque una lata sobre el sujetador de la gaveta para grasa. Debe haber una lata colocada bajo el agujero para grasa todo el tiempo.

Paso 3

Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a todas las superficies interiores de la Parrilla Smoke'N Pit, incluyendo las rejillas para cocinar. No aplique aceite a las rejillas para carbón o a la bandeja para cenizas de carbón.

Paso 4

Siga cuidadosamente las instrucciones a continuación para encender la parrilla. Puede usar carbón y/o leña como combustible en la Parrilla Smoke'N Pit (ver la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual).



ADVERTENCIA: Nunca use carbón que haya sido pretratado con fluido de encendido. Sólo use carbón puro de alta calidad y una mezcla de carbón y madera.

Si usa un Encendedor para Chimenea a Carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante para el uso de su producto. Comience con 8 libras de carbón. Una vez que el carbón esté ardiendo, coloque cuidadosamente las brasas calientes en el centro de cada rejilla para carbón.



ADVERTENCIA: NO use la parrilla sin la bandeja para cenizas de carbón instalada. NO intente retirar la bandeja para cenizas de carbón si contiene brasas calientes.

NOTA: Para prolongar la vida útil de la parrilla, asegúrese de que las brasas calientes y la leña no toquen las paredes de la parrilla.

SI ESTÁ USANDO UN ENCENDEDOR PARA CHIMENEA A CARBÓN, CONTINÚE CON EL PASO 7

Si decide usar fluido de encendido de carbón, SÓLO use fluido aprobado para encender carbón. No use gasolina, queroseno, alcohol u otro material inflamable para encender el carbón. Siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Comience con 8 libras de carbón. Coloque el carbón en el centro de cada rejilla para carbón.

Paso 5

Sature el carbón con fluido de encendido. Con la tapa abierta, espere 2 a 3 minutos para permitir que el carbón absorba el fluido. Guarde el fluido de encendido de carbón lejos de la parrilla.

Paso 6

Abra el obturador de aire del fogón aproximadamente 1 ó 2 pulg. y el regulador de tiro de la chimenea hasta la mitad. Párese atrás y encienda cuidadosamente el carbón. Con la tapa del fogón y de la cámara de cocción abierta, deje que el carbón arda hasta que quede cubierto con una ceniza ligera (aproximadamente 20 minutos). Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa de la cámara de cocción.

ADVERTENCIA: Se debe permitir que el fluido de encendido se consuma por completo antes de cerrar la tapa y las puertas de la parrilla (aproximadamente 20 minutos). De lo contrario, se pueden atrapar vapores del fluido en la parrilla y causar un incendio repentino o explosión al abrir la tapa.

Paso 7

Use guantes para el horno y coloque las rejillas para cocinar sobre los bordes de apoyo de la cámara de cocción.



ADVERTENCIA: Siempre use guantes para el horno para no quemarse las manos cuando ajuste los niveles para cocinar.

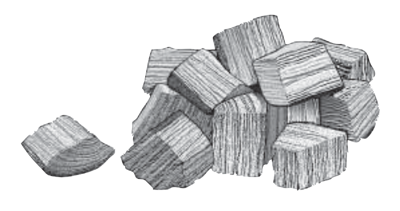
Paso 8

Coloque los alimentos sobre las rejillas para cocinar y cierre la tapa de la parrilla. **Siempre use un termómetro para carne para verificar que la carne está completamente cocida antes de retirarla de la parrilla.**

Paso 9

Deje que la parrilla se enfríe por completo, luego siga las instrucciones en las secciones de "Seguridad posterior al uso" y "Cuidado y mantenimiento apropiados" de este manual.

Leña de Sazonado



Para dar a los alimentos su sabor ahumado favorito, experimente con trozos o briquetas de leña de sazonado como nogal, pacana, manzano, cerezo o mezquita. La mayoría de la madera de los árboles frutales puede usarse para sazonar y ahumar. No use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Los trozos de leña o astillas de 3 a 4 pulgadas de largo y 1 a 2 pulgadas de espesor funcionan mejor. A menos que la madera aún esté verde, remójela en agua 30 minutos o envuelva cada trozo en papel de aluminio y perfore agujeros pequeños en el papel de aluminio para producir más humo y evitar que la leña arda demasiado rápido. No se requiere mucha leña para lograr un buen sabor ahumado. Una cantidad recomendada para el Ahumador Smoke'N Pit es 5 ó 6 trozos o astillas de leña. Experimente usando más leña para obtener un sabor ahumado más fuerte o menos madera para un sabor más suave.

No debe ser necesario agregar más leña de sazonado durante el proceso de cocción. Sin embargo, puede ser necesario si se cocinan trozos muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones en la sección "Cómo añadir carbón/leña mientras cocina" de este manual para evitar las lesiones.

Cómo Regular el Calor

Para aumentar el calor y la circulación de aire, abra por completo el obturador de aire del fogón y el regulador de tiro de la chimenea. Si el aumento en la circulación de aire no eleva lo suficiente la temperatura, quizá deba añadir más leña y/o carbón. Siga las instrucciones en la sección "Cómo agregar carbón/leña mientras cocina" de este manual.

Para mantener la temperatura, puede ser necesario añadir leña y/o carbón durante el ciclo de cocción.

NOTA: La leña seca produce más calor que el carbón, así que puede ser conveniente aumentar la proporción de leña a carbón para aumentar la temperatura. La madera dura como el roble, nogal, mezquita o de árboles frutales es un excelente combustible debido a la temperatura a la que arde. Cuando use leña como combustible, asegúrese que la madera esté seca. NO use madera resinosa como el pino ya que producirá un sabor desagradable.

Cómo agregar carbón/ leña mientras cocina

Puede ser necesario añadir carbón y/o leña para mantener o aumentar la temperatura de cocción.

Cómo agregar carbón/leña en el fogón

Paso 1

Apártese y abra cuidadosamente la tapa del fogón. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

Paso 2

Con guantes para el horno puestos, apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.



ADVERTENCIA: Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

Paso 3

Una vez que el carbón esté ardiendo bien nuevamente, cierre la tapa del fogón.

Cómo agregar carbón/leña en la cámara de cocción

Paso 1

Apártese y abra cuidadosamente la tapa de la cámara de cocción. Sea precavido ya que pueden producirse llamaradas cuando el aire fresco hace contacto repentino con las llamas.

Paso 2

Use guantes para el horno para retirar la comida y las rejillas para cocinar.

Paso 3

Apártese una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para quitar suavemente las cenizas de las brasas calientes. Use tenazas para cocinar para añadir carbón y/o leña, teniendo cuidado de no provocar cenizas o chispas. Si es necesario, utilice el Encendedor para Chimenea a Carbón para encender el carbón y/o leña que añadió.



ADVERTENCIA: Nunca añada fluido de encendido de carbón a las brasas calientes o tibias ya que puede producirse un retroceso de la llama y causar quemaduras graves.

Paso 4

Cuando las brasas estén ardiendo bien nuevamente, use guantes para el horno y reinstale la rejilla para cocinar y la comida.

Paso 5

Cierre la tapa de la cámara de cocción y deje que los alimentos continúen cocinándose.

SEGURIDAD POSTERIOR AL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre deje que el ahumador y todos los componentes se enfríen bien antes de tocarlos.
- Nunca deje las brasas y cenizas en el ahumador desatendidas. Verifique que las brasas y cenizas están totalmente apagadas antes de retirarlas.
- Se deben remover las brasas y cenizas restantes del ahumador antes de dejarlo desatendido. Sea precavido para protegerse usted y su propiedad. Coloque cuidadosamente el resto de las brasas y cenizas en un recipiente de metal no combustible y satúrelas por completo con agua. Deje las brasas y el agua en el recipiente metálico 24 horas antes de desecharlos.
- Las brasas y cenizas apagadas deben situarse a una distancia segura de todas las estructuras y materiales combustibles.
- Con una manguera común para el jardín, moje bien la superficie debajo y alrededor del ahumador para apagar las cenizas, carbón o brasas que se hayan caído mientras cocinaba o durante el proceso de limpieza.
- Deje que el cubo o lata de metal y su contenido se enfríe por completo antes de quitarla. Deseche el contenido correctamente.
- Cubra y guarde el ahumador en un área protegida fuera del alcance de los niños o animales domésticos.

Cuidado y mantenimiento apropiados

- Cure el ahumador periódicamente durante todo el año para protegerlo contra la oxidación excesiva.
- Para proteger su ahumador contra la oxidación excesiva, la unidad debe curarse correctamente y mantenerse cubierta todo el tiempo cuando no la esté usando. Se puede ordenar una cubierta para el ahumador Smoke'N Pit directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.
- Lave las rejillas para cocinar y las rejillas para carbón con agua jabonosa caliente, enjuáguelas bien y séquelas. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a las rejillas.
- Limpie el interior y exterior del ahumador con un paño húmedo. Aplique una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol a la superficie interior para impedir la oxidación.
- Si observa oxidación en la superficie exterior del ahumador, limpie y pula el área afectada con lana de acero o una tela esmeril fina. Retoque el área con una pintura resistente a las altas temperaturas de buena calidad.
- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de oxidación en la superficie interior pueden pulirse, limpiarse y luego cubrirse con una capa ligera de aceite vegetal líquido o en aerosol para reducir al mínimo la oxidación.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
WWW.BRINKMANN.NET

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
WWW.BRINKMANN.NET

1-YEAR LIMITED WARRANTY

For 1-year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Smoke'N Pit against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance and/or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Smoke'N Pit under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a **Return Authorization Number** and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO 1-YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE SMOKE'N PIT TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

Durante un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que el Ahumador Smoke'N Pit está libre de defectos de materiales o mano de obra. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation con respecto a esta garantía se limitan a lo siguiente:

- Esta garantía no cubre parrillas que han sido alteradas/modificados o dañadas debido al: desgaste ordinario, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado y/o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales o daño por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de reemplazo para el Ahumador Smoke'N Pit bajo los términos de esta garantía, sírvase llamar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-800-527-0717 para recibir un **número de autorización de devolución** y otras instrucciones. **Se requerirá el recibo o comprobante de compra.** The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE 1 AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DEL AHUMADOR SMOKE'N PIT. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-3045-S
0812

Owner's Manual for Model
810-3045-S

WWW.BRINKMANN.NET